LE GOÛT DU JAPON N°27 - été 2011

# WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr



## EUROPE
WEEK-END NIPPON À ATHÈNES

## OPÉRATION "SUSHI SOLIDAIRE"
LES CHEFS FRANÇAIS SE MOBILISENT POUR LE JAPON

dossier

Fukushima
## AUCUN RISQUE POUR LES SUSHI




Tél : 01 46 47 44 39
Fax : 01 46 47 44 74

www.foodex.fr

Importateur de produits alimentaires japonais

## Sho Chiku Bai Sake - Shirakabe Gura - <Kimoto Junmai>




Brassé avec le riz de haute qualité Gohyaku-mangoku poli à 70% et l'eau renommée de la rivière Miya-mizu, ce Saké est fabriqué selon le très traditionnel procédé Kimoto.

Appréciez ce grand saké aux saveurs complexes, ce subtil arôme de melon, et cette agréable petite touche acide.

日本古来の伝統製法、生酛造り。
米の旨みを引き出した、
まろやかでやわらかい味わい。

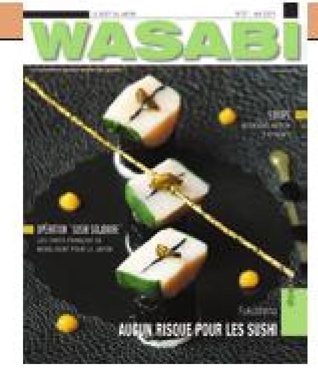
**Foodex vous propose toute la gamme des boissons alcoolisées japonaises**

# SAKE SHOCHU LIQUEURS




L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec moderation.

# EDITO PAR PATRICK **DUVAL**




## Sushi solidaires

Lorsque le séisme, puis le tsunami, ont frappé le Japon, le 11 mars dernier, notre numéro de printemps était déjà sous presse, trop tard pour ne serait-ce qu'évoquer la catastrophe dans nos colonnes.

Dans les jours qui ont suivi, comme tous ceux qui connaissent et aiment ce pays, nous avons vécu au rythme des bulletins d'information rapportant heure par heure l'évolution de la situation à Fukushima. Le comportement incroyablement calme et digne des Japonais nous a profondément impressionnés.

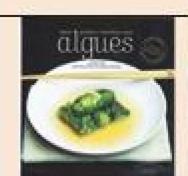
Face à un tel drame, la gastronomie japonaise, thème principal de notre magazine, peut sembler une préoccupation bien dérisoire. Nous nous sommes néanmoins demandé de quelle façon nous pourrions, à notre modeste niveau, être utiles au Japon. Nous avons choisi d'agir dans deux directions. Tout d'abord, il nous a semblé important de rassurer les amateurs de sushi en consacrant le dossier de ce numéro aux conséquences sanitaires réelles de l'accident de Fukushima. Nous avons passé au crible tous les ingrédients qui entrent dans la composition des plats à base de poisson cru et, au terme d'une enquête minutieuse, notre conclusion est qu'il n'y a absolument aucun risque à manger japonais. Il faut savoir, en effet, que 90% des ingrédients qui composent nos assiettes de sushi ne viennent pas du Japon et que les 10% restants font l'objet de contrôles extrêmement stricts.

Notre seconde initiative a consisté à demander à plusieurs grands chefs français d'imaginer un sushi original comme celui d'Eric Briffard (Le Cinq) qui figure sur la couverture de ce numéro. Toutes leurs créations seront réunies dans un livre intitulé Sushi Solidaire que nous publierons cet automne (voir p. 5). Tous les bénéfices de cet ouvrage iront à une association de pêcheurs victimes du tsunami.

Vous pouvez, vous aussi, aider les Japonais en continuant de manger des sushi ou, mieux encore, en visitant le Japon cet été. Non seulement vous bénéficierez de prix très bas mais votre présence, soyez-en sûr, touchera les Japonais au cœur.


- COUVERTURE : Création d'Eric Briffard pour Wasabi
- RÉDACTION : **Aiba** Kiyoshi, Léonor **Graser**, Tinka **Kemptner**, Catherine **Lemaître**, Guillaume **Loiret**, Patrick **Manasson**, Raphaëlle **Marcadal**, Brigitte **Perrin**, Jean-Luc **Toula-Breysse**.
- CONSEILLERS ÉDITORIAUX : **Higashiuchi** Toshimasa, Dr Kathy **Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
**40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47**
MAIL : **info@wasabi.fr**
SITES INTERNET **: www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
**ISSN : 1767-6142**







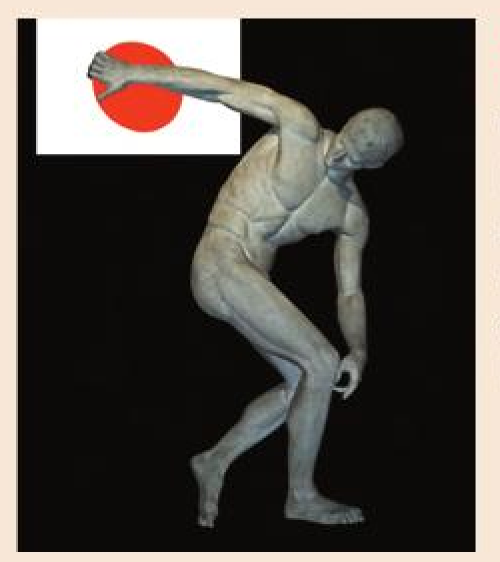










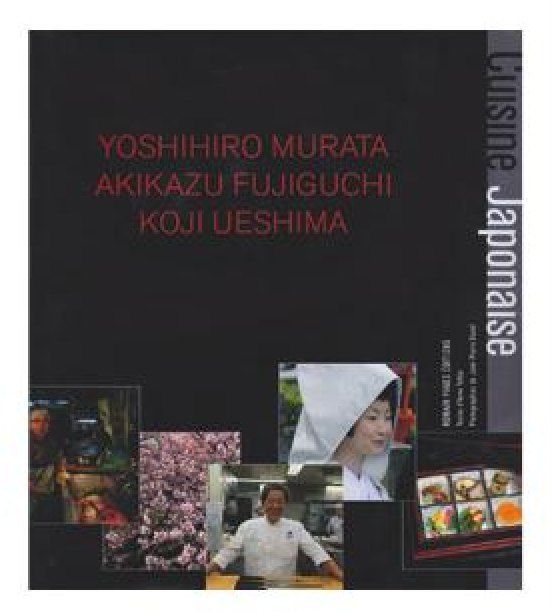






## Cuisine japonaise

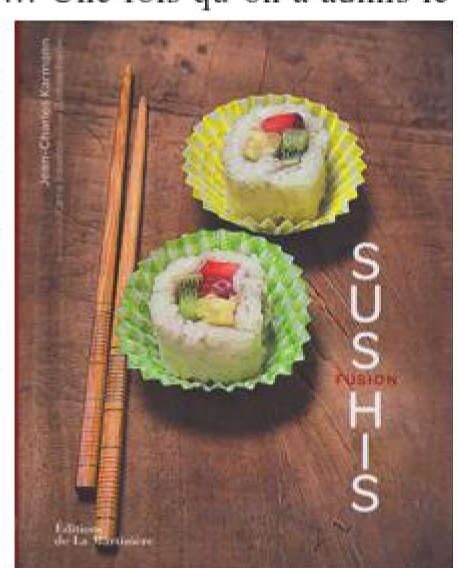
Ce très bel ouvrage paru en octobre dernier propose de découvrir non seulement la cuisine mais aussi la culture et l'esthétique japonaises autour de trois chefs d'exception Yoshihiro Murata (célèbre 3 étoiles de Kyoto), Akikazu Fujiguchi et koji Ueshima. Entre quelques chapitres consacrés aux intérieurs japonais ou à la poterie, sont présentées des recettes qui allient beauté et originalité : Laitance de morue vapeur servie dans un yuzu (Murata), gelée de tortue d'eau douce au gingembre et poireau (Fujiguchi), ou encore mille-feuille de crabe et de choux de Bruxelles à l'huile de colombo (Ueshima). Un livre à offrir à vos amis esthètes ET gourmets.



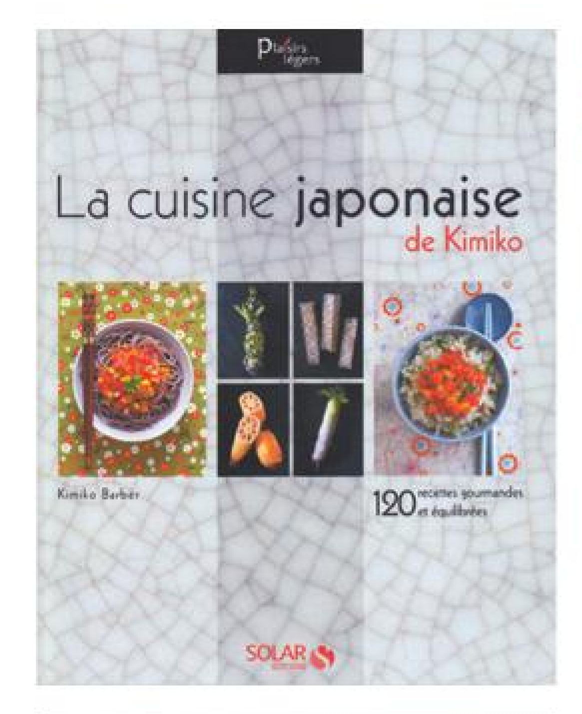

**Cuisine japonaise d'Anne Tallec et Jean-Pierre Duval, ed. Romain Pages. 160 p. 24, 50 €.**

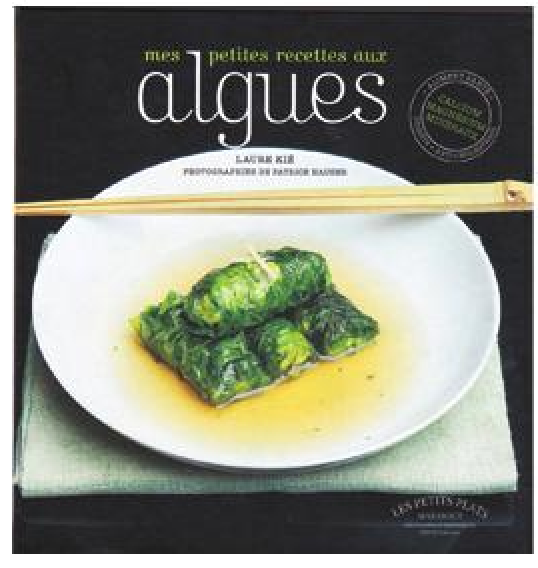
## Sushis Fusion

Le sushi, nous dit implicitement Jean-Charles Karmann, chef de cuisine française traditionnelle, n'appartient plus aux seuls Japonais. Chacun peut s'emparer de la technique de base -une boulette de riz vinaigré- pour l'accommoder à sa façon. Sushi au camembert, maki au chou vert ou « couscous » et même « maki blanquette »… Une fois qu'on a admis le principe, il suffit, comme dit l'auteur, de « laisser parler son imagination ». Les plus étonnants sont sans doute les « sushi sucrés » destinés aux enfants comme le nigiri « nutella –banane », le maki « tagada » ou le nigiri « barbe à papa »…




**Sushi Fusion, Ed. La Martinière. 120 p. 15 €.**




## La Cuisine japonaise de Kimiko et Mes petites recettes aux algues

L'une, 100% japonaise, vit au Royaume-Uni depuis près de 40 ans, l'autre, à moitié française par son père, habite dans le Vercors. Leur point commun : une passion pour la cuisine japonaise et un même désir de mettre celle-ci à la portée des Occidentaux en proposant des recettes familiales réalisées avec des ingrédients faciles à trouver en Europe. Kimiko Barber a divisé son livres en petits chapitres qui recouvrent différents moments de la journée : déjeuners sur le pouce, dîners légers, plats pour calmer les petits creux… avec, toujours, le souci d'une cuisine équilibrée et rapide à préparer. Ainsi, un trait de shoyu, une pointe d'umeboshi (prune salée) quelques dés de tofu ou une cuillérée de miso suffisent à « japoniser » un plat : soupe miso au poireau et au navet, salade de calmars au vinaigre de soja, lentilles chaudes, tofu et épinards… La liste des ingrédients de base, au début du livre, permet au lecteur de faire ses courses en sachant comment utiliser les produits japonais. Les belles images de Jean Cazals, photographe culinaire français installé à Londres, donnent envie d'essayer toutes les recettes ! Après avoir publié Ma petite cuisine japonaise en 2009, Laure Kié s'est concentrée cette fois sur les algues car celles-ci permettent, selon elle, de préparer une cuisine « à la fois saine et d'une étonnante variété gustative ». Et de fait, l'ajout d'algues nori, kombu, wakame ou hijiki transforme le plat le plus banal en véritable fête du palais. Pourquoi ne pas essayer dès demain le taboulé aux algues ou les « lasagnes de la mer » ? On trouvera dans ce livre de nombreuses variations autour des pâtes (notamment de sarrasin), du poisson et des légumes.

**La Cuisine japonaise de Kimiko, ed. Solar. 176 p. 17, 90 €.**
**Mes petites recettes aux algues, ed. Marabout. 74 p. 7, 90 €.**

# Opération « Sushi solidaire »

**WASABI A DEMANDÉ À 30 CHEFS FRANÇAIS D'IMAGINER UN SUSHI ORIGINAL. UNE FAÇON D'EXPRIMER LEUR SOLIDARITÉ AVEC LES VICTIMES DU TSUNAMI**





Christian Le Squer (Le Doyen) et son maki aux rillettes de maquereau.

3 mois après le tsunami qui a frappé la région de Sendaï, la situation des sinistrés reste dramatique. Près de 140 000 personnes vivent toujours dans des abris provisoires en attendant une hypothétique reconstruction de leur maison tandis que 660 000 foyers sont encore privés d'eau…

Ceux qui n'ont pas tout perdu dans la catastrophe survivent à peine dans une région dont l'économie est totalement dévastée -et probablement pour plusieurs années- par l'accident nucléaire de Fukushima. C'est notamment le cas des pêcheurs qui, du jour au lendemain, se sont retrouvés privés de toute ressource.

Pour leur témoigner notre soutien, nous avons décidé, à Wasabi, de publier à l'automne un livre de recettes intitulé « Sushi solidaire » dont les bénéfices seront versés à JF Zengyoren, une association qui regroupe 390 000 pêcheurs et a mis en place un système d'aide aux pêcheurs de Fukushima. Nous avons demandé à 30 grands chefs français de créer chacun un sushi ou un maki original et d'en donner la recette. Guy Martin, Eric Briffard, Thierry Marx, Pierre Gagnaire, Michel Troisgros, Hélène Darroze, Alain Senderens, Alain Passard… et beaucoup d'autres grands chefs internationalement reconnus ont immédiatement répondu à notre appel et nous tenons à les en remercier très chaleureusement. Tous connaissent bien le Japon où certains y sont allés des dizaines de fois car ce pays est, pour la majorité d'entre eux, une source d'inspiration permanente. Au-delà de l'argent que nous pourrons récolter grâce à la vente du livre, il nous a semblé important, en y associant les plus grands noms de la cuisine française, de dire notre profond attachement au Japon et à ses habitants et la confiance que nous avons dans leur capacité à se redresser. Nous voulons aussi, grâce à cet hommage culinaire, remercier les Japonais pour la formidable leçon de dignité qu'ils viennent de nous donner. ■

LA RÉDACTION DE WASABI









Guy Martin (Le Grand Véfour) et son maki sésame-foie gras

Thierry Marx (Le Mandarin international) et son maki inversé au poulet et sésame.

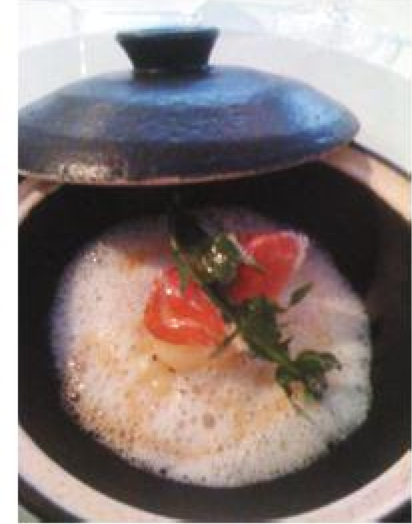


KEI

## Le **raffinement nippon** au service de la haute gastronomie française

Cela fait déjà quelques mois que le buzz autour de cette nouvelle adresse franco-japonaise nous incitait à aller tester les talents de Kei Kobayashi, jeune chef de 33 ans qui a fait ses classes chez Ducasse, au Plaza Athénée, avant de reprendre le restaurant de Gérard Besson parti en retraite. La salle, dans les tons gris, se protège de la rue par une sorte de moucharabieh géant collé sur les immenses baies vitrées. Du coup, la lumière du jour y est très agréablement tamisée à l'heure du déjeuner. Cette impression de grande douceur est relayée par un personnel extrêmement prévenant et prompt à expliquer chaque plat, chaque vin, avec force détails.





Nous avons voulu, pour commencer, tester la formule du midi qui se décline en 4 ou 5 plats (38 et 48 euros), le plat supplémentaire étant du poisson.

L'amuse-bouche, qui, comme chacun sait, est un peu la signature des chefs, se présente sous la forme amusante de deux mini cornets de mousse de chou-fleur à la gelée de crustacés et de caviar. L'impression laissée en bouche est si puissante qu'on regrette immédiatement de les avoir avalés sans prendre le temps d'analyser tous les goûts qui le composent. D'ailleurs, le premier plat, un foie gras mi-cuit à la gelée de pomme verte, vient vite vous faire oublier vos regrets. Cette fois, vous vous promettez de mettre toutes vos papilles en éveil et même, avant de le goûter, d'en admirer le plus longtemps possible la beauté picturale : les lamelles de Grany Smith, presque transparentes, forment une espèce de farandole autour du foie gras tandis que d'autres ingrédients colorés font penser à un tableau de Raoul Dufy. Cette impression festive se retrouve en bouche avec l'acidulé de la pomme qui contraste avec l'onctuosité du foie gras. Si ce plat a quelque chose de japonais, ce n'est pas dans le choix des ingrédients mais dans la façon dont, assemblés, ils laisse chaque goût s'exprimer sans se mélanger aux autres : l'anti-ratatouille absolu !

On retrouve la même technique de superposition des goûts dans le plat suivant : des gnocchis (sublimement fondants) servis dans une émulsion de parmesan à rendre jaloux Thierry Marx lui-même, et surmontés, magnifique trouvaille, d'une lamelle de jambon ibérique.

Il faudrait presque s'en tenir là car le "plat principal", un onglet de veau servi avec une variété d'épinards légèrement amers, si tendre soit-il, nous fait redescendre dans un univers plus familier, moins magique. De même, pour être tout à fait honnête, nous n'avons que modérément apprécié le dessert, à base de glace au citron et d'une sorte de crumble beaucoup trop sucré.

Il nous reste à découvrir les repas proposés le soir par ce chef qui, c'est une certitude, n'a pas fini de faire parler de lui. On y reviendra.

**Kei, 5 rue Coq Héron, Paris 1er.**
**T. 01 42 33 14 74. www.restaurant-kei.fr**

YUZU

## Sushi **ministériels**

Curieusement, il n'existait jusqu'ici aucune sushiya digne de ce nom dans le 7e arrondissement. Fort de ce constat, l'ancien chef du restaurant Take (rue Port Mahon) a fait le pari d'ouvrir ici un bar à sushi au design très épuré de bois blanc qui, tout comme le nom du restaurant, rappelle celui du Yuzu sushi bar à Nice. Les deux établissements n'ont pourtant rien à voir l'un avec l'autre. Les menus, à midi, vont de 19 euros (chirashi thon et saumon) à 30 euros pour un bento "Yuzu" comprenant des sashimi, des sushi et des tempura. On est ici dans l'ultra classique mais après tout pourquoi chercher à révolutionner le sushi à chaque fois qu'on ouvre un nouveau restaurant ? Signalons tout de même le carpaccio de barbue (18 euros) un excellent poisson qu'on trouve rarement dans les sushiya traditionnelles. Le menu sashimi que nous avons testé au déjeuner était d'une fraîcheur impeccable mais on aurait apprécié, compte tenu du prix (26 euros) un peu plus de variété : seules quelques lamelles de bar et de maquereau vinaigré étoffaient un peu le sempiternel thon-saumon... Heureusement, la présentation du poisson, joliment posé sur un lit de daikon fraîchement râpé, rendait le tout fort appétissant. Ne manquez pas, en dessert, la très onctueuse mousse de yuzu dans laquelle sont emprisonnés de petits bouts d'écorce d'agrume incroyablement parfumés...



Il y a fort à parier que la nouvelle de cette ouverture (mars 2011) aura vite fait le tour des ministères et que ce Yuzu-là, à l'instar de son homonyme niçois, connaîtra à son tour le succès.

**Yuzu, 33 rue de Bellechasse, Paris 7e.**
**T. 01 47 05 28 84. Ouv. tlj midi et soir.**

**L'ARC**

## Une cuisine qui **vise juste**

Drôle de nom pour un restaurant, japonais de surcroît ! D'autant que l'arc dont il est question ici n'a rien à voir avec l'"art chevaleresque" enseigné dans le cadre du bouddhisme Zen ni non plus avec l'Arc de Triomphe. Non, cet arc-là fait juste référence à un groupe de rock japonais, Arc en ciel, très apprécié des propriétaires. Installé dans un ancien bar à vins, ce restaurant ouvert depuis un peu plus d'un an s'inscrit dans cette nouvelle génération d'établissements proposant une cuisine plus ou moins fusion dans un cadre à la fois raffiné et chaleureux. Comme chez Guilo Guilo ou Toyo, les meilleures places sont au bar où l'on peut à la fois faire causette avec le sommelier, incollable sur le saké comme sur les vins, ou ses voisins, en majorité japonais. Si vous n'aimez pas choisir, tentez le menu Arc (4 plats + dessert à 39 €) ou le menu Ciel (5 plats + dessert à 49 €) comprenant un sashimi de daurade sauce verte piquante façon Nobu suivi d' une kyrielle de délicates petites entrées et d'un original flan d'oeuf chawanmushi aux graines de sarrasin et à la sauce aux truffes. Pour le plat principal, on peut choisir entre un poisson ou une entrecôte sauce miso, tous deux présentés dans une feuille de bananier.





Les aventuriers du goût préfèreront sans doute tenter la carte car les plats affichés mettent franchement l'eau à la bouche : brochettes de porc marinées à la sauce de soja doux et miso de yuzu, rouleau de printemps au foie gras, anguille et avocat (photo) ou encore crabe mou avec sauce crémeuse piquante et sauce ponzu. Ils ne seront pas déçus car tout est excellent, bien équilibré en goût et bien épicé. La soupe miso, servie à la fin du repas avec un un bol de riz blanc est l'une des meilleures qu'il nous ait été donné de goûter à Paris. Comme souvent dans les restaurants japonais, la carte des desserts est réduite à la portion congrue mais nous avons beaucoup apprécié la panacotta au lait de soja aux graines de sésame noir et blanc.

**L'Arc 29 rue d'Argenteuil, Paris 1er. T. 01 49 27 92 67. F. sam; midi et dilmanche.**

---

**LE BISTRAL**

## Un **bistro** singulier

Rien de moins japonais, au premier abord, que cet estaminet typiquement parisien, fier de son humour (le Bistral !) et de ses produits du terroir. Pourtant, il suffit de pencher légèrement la tête pour apercevoir, à travers le passe-plat, une sympathique bouille nippone. La carte se limite à 4 entrées et 4/5 plats auxquels s'ajoute un menu entrée, plat, dessert à 29 euros (une véritable aubaine compte tenu de la qualité). En entrée, les huîtres Gillardeau en gelée de pondzu sont d'une incroyable fraîcheur iodée. Quant au coucou de renne (une race de poulet quasi disparue et ressuscitée par quelques fans dont le maître des lieux) grillé, il se distingue par sa présentation bien nette et par le choix du chef de disposer le riz et le poulet sur la sauce plutôt que l'inverse. Ainsi, on peut d'abord goûter les différentes composantes du plat nature et apprécier le subtil arrière goût de noisette de la volaille. Comment, enfin, ne pas démasquer le Japon derrière le dessert lumineux servi ce soir-là : un fromage blanc aussi léger qu'un flocon de neige au dessus duquel parvenaient pourtant à flotter, comme en apesanteur, des fraises et de la rhubarbe...



**80 Rue Lemercier, Paris 17e. T. 01 42 63 59 61. F. le lundi.**

## Qui plume la lune

Le nom du restaurant ? Tout simplement le titre d'un film de Christine Carrière qu'a adoré Jacky Ribault. Pour le reste, il faut plutôt chercher les influences du côté du Japon et de quelques maîtres (Gagnaire, Passard…) chez qui Jacky a fait son apprentissage avant de se lancer à son compte en décembre dernier. Le Japon ? Jacky n'y a passé qu'un mois mais il en est revenu totalement changé et ne peut plus, depuis, dit-il, se passer de soja, de mirin et de saké…
La cuisine qu'il propose dans ce restaurant « historique » (c'est là que Christian Constant ouvrit son premier bistro, le C'Amelot) à la déco originale et raffinée, est un peu la somme de toutes ces expériences pour le plus grand bonheur de nos papilles. En entrée, il ne faut à aucun prix manquer son grand classique créé à l'époque où Jacky s'occupait du restaurant Shozan, rue de la Trémoille : le sushi de foie gras poêlé caramélisé par une sauce teriyaki mais servi, surtout, avec un chutney pomme ananas châtaigne à se damner ! Si vous voulez rester dans l'esprit Japon, goûtez le tataki de saumon (mi cuit) aux racines et jeunes légumes bios de printemps à peine cuits : un plat élégant et léger. Le canon d'agneau au thé vert matcha servi, lui aussi avec une incroyable variété de légumes croquants, constitue une sympathique alternative. Vous pouvez même les goûter tous les deux puisque la formule proposée à 43 euros comporte soit deux plats soit un plat + dessert. Jacky qui a aussi travaillé pour Pierre Hermé, est d'ailleurs un excellent pâtissier. Ses fraises des bois, blanc en neige, riz au lait devraient vous laisser un souvenir impérissable. L'idée étonnante de servir petit verre de limonade en accompagnement pour faire pétiller les goûts en bouche est très touchante.





*En haut, le sushi de foie gras poêlé et, ci-dessus, le tataki de saumon.*

**Qui plume la lune, 50 rue Amelot, Paris 11e. T. 01 48 07 45 48.**
**Ouv. Du mardi au samedi.**

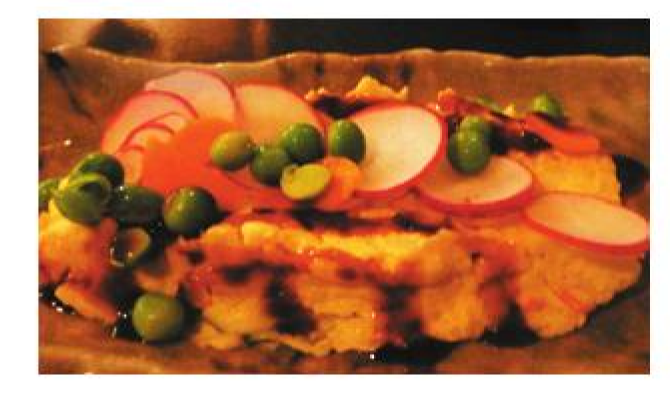
---

**LENGUÉ**

## Une nouvelle izakaya à la Huchette

S'il y a un quartier de Paris où on ne s'attend pas à trouver un "vrai" japonais, c'est bien celui de la Huchette où, à vrai dire, aucun Parisien digne de ce nom ne met jamais les pieds. Emprunter la rue de la Harpe depuis le Boulevard Saint-Germain relève carrément du tourisme ! Mais une fois tourné le coin de la minuscule rue de la Parcheminerie, on oublie vite les odeurs de souvlaki et autres pâtisseries arabes pour découvrir, juste en face d'une sorte de strip-tease-boîte de nuit, une devanture un peu austère devant laquelle trône un panneau écrit à la craie et... en japonais ! Nous voilà donc en terrain connu. Sitôt poussée la porte, on est au Japon, ou presque. Derrière le bar, au fond de la salle, un jeune serveur nippon est en train d'ouvrir une bouteille de vin tandis qu'au comptoir, devant lui, une jeune femme seule, également japonaise, picore quelques tapas. On est ici dans une authentique izakaya, c'est-à-dire, un bistro à la japonaise où l'on peut commander toutes sortes de "petits" plats crus, grillés, bouillis... à base de poisson, de viande ou de légumes. Il y en a pour tous les goûts et à tous les prix. Lorsqu'on vient ici pour la première fois, le mieux est sans doute de commander la sélection des six plats du jour (28 euros) presque assez copieux pour 2 personnes ! Maquereau mariné, poulet grillé teriyaki, porc caramélisé mais aussi pommes de terre écrasées aux légumes... Tout est délicieux et ultra-japonais au niveau du goût. Seuls les desserts sont un peu décevants : glace au haricot rouge, au matcha ou au saké. On appréciera en revanche, la formule dite de la "dernière bouteille" proposée pour les vins : des crus exceptionnels, vieux souvent de 20 ans ou plus, sont affichés à des prix étonnamment bas (70 à 150 ou 200 euros) compte tenu de l'étiquette et de l'année mais attention, c'est à vos risques et périls. Si la vin est bouchonné, il n'est pas échangé... Une formule réservée aux esthètes et aux joueurs...





**Lengué, 31 rue de la Parcheminerie,**
**Paris 5e. T. 01 46 33 75 10.**

# Vague nippone **à Nice**

**A LA SUITE DU YUZU SUSHI BAR, OUVERT DEPUIS SEPTEMBRE DERNIER, DEUX NOUVEAUX RESTAURANTS SONT VENUS ÉLARGIR LE CHOIX DES AMATEURS DE CUISINE JAPONAISE.**

### MA YUCCA

## Comme à la **maison**

Géré par deux soeurs ayant toutes deux travaillé dans de grandes maisons françaises de la Côte d'Azur, Ma Yucca (l'une s'appelle Mayumi l'autre Yuka) s'est installé sans complexe à quelques pas de Kamogawa, le "poids lourd" de la gastronomie nippone à Nice. Elles proposent, dans un cadre très simple mais d'un goût charmant, une bonne et saine cuisine familiale à base de salades d'algues, de poulet frit à la japonaise (*karaage*) ou encore de sukiyaki, du boeuf coupé en fines lamelles et revenu dans une sauce sucrée avant d'être servi accompagné d'un œuf cru. Les menus, à midi commencent à 12 euros pour un plat simple et vont jusqu'à 20 euros lorsqu'on y ajoute une entrée et un dessert. La crème brûlée au yuzu, agrume décidément très à la mode ces jours-ci, est un must.





**Ma yucca, 26 rue de la Buffa 06000 Nice. T. 04 93 88 39 84. F. dim et mardi.**

### LES DEUX CANAILLES

## Génération **Matsushima**

Cette fois, ce sont deux garçons, un Japonais et un "*hafu*" (moitié nippon moitié français) tous deux anciens de chez Kei Matsushima, qui se sont associés pour créer un petit bijou de restaurant à une centaine de mètres à peine de la majestueuse place Massena. La cuisine qu'ils proposent est en apparence tout ce qu'il y a de plus français : noix de veau aux petits légumes, agneau en croûte, filet de bar sauce coquilles... mais tout est dans la cuisson (le bar est cuit à "basse température") et dans la présentation très picturale des plats. Le carpaccio de bar, servi sur une belle assiette noire avec des fleurs de courgette et des oignons finement coupés en forme de lyre, est une véritable œuvre d'art qu'on hésite à détruire. L'ambiance feutrée et les éclairages très doux en font une adresse parfaite pour un dîner romantique de grande classe. Menus déjeuner à partir de 15 € (1 plat). Menu dîner : 35 euros. Très bonne cave avec, notamment, d'excellents Côtes de Provence.



**Les 2 canailles, 6, rue Chauvain T. 09 53 83 91 99. F. le mercredi et le dimanche soir.**

**Retrouvez nos dernières découvertes sur le site www.wasabi.fr**

**TAKASHI SUGIMOTO**

# « Une sushiya n'a pas besoin d'être décorée »



**ON NE VA PAS AU RESTAURANT SEULEMENT POUR MANGER. L'AMBIANCE, LA LUMIÈRE, LES MATÉRIAUX COMPTENT TOUT AUTANT QUE CE QU'IL Y A DANS L'ASSIETTE. EN TRENTE ANS D'ACTIVITÉ, TAKASHI SUGIMOTO, CO-FONDATEUR DE LA CHAÎNE SHUNJU, A PROFONDÉMENT RENOUVELÉ LE STYLE DES RESTAURANTS JAPONAIS AU POINT D'ÊTRE COPIÉ UN PEU PARTOUT DANS LE MONDE. POURTANT, L'HOMME QUE AVONS RENCONTRÉ À TOKYO N'HÉSITE PAS À AFFIRMER QUE LE MEILLEUR ARTISTE EST CELUI QUI N'INVENTE RIEN**

Par Catherine **LEMAÎTRE**

A deux pas de la gare de Kamikitazawa, à l'extrême ouest de Tokyo, et de son quartier commerçant à l'ancienne mode, longeant la ligne de chemin de fer entre un kôban (petite station de police) et des pavillons résidentiels aux minuscules jardins, se dresse un bâtiment quadrangulaire à deux étages en parpaings gris et à la façade couverte de vigne vierge. C'est dans ce lieu paisible et retiré, conçu par son ami l'architecte Tadao Ando que Takashi Sugimoto, a installé les bureaux de Super Potato, société de design qu'il a créée il y près de 40 ans.

C'est là qu'une vingtaine d'architectes et de designers comptant parmi les meilleurs du Japon conçoivent intérieurs de grands hôtels, restaurants, bars, boutiques… pour le compte de clients prestigieux tels les grands magasins Hankyu ou Seibu, les compagnies de

chemins de fer JR, les brasseries Suntory et Asahi, les chaînes hôtelières Hyatt, Shangri-La, InterContinental… ou encore les magasins de Muji, la «marque sans marque», dont M. Sugimoto présida à la création, à Tokyo, il y a plus de 30 ans.
Passé le hall d'entrée qui fait penser à une brocante avec sa collection hétéroclite de meubles des années 50, de troncs d'arbres, d'objets, de toiles peintes… on arrive dans une salle spacieuse traversée par un couloir aérien vitré. Des cloisons séparent les espaces de travail de la salle de réunion où trône une longue table recouverte d'une dalle de granit noir. Au mur sont épinglées des centaines de photos d'intérieurs traditionnels chinois, relatives aux derniers projets en Chine.
Jean foncé et polo noir, cheveux courts grisonnants, yeux en amande et sourcils en broussaille, Takashi Sugimoto fait son entrée d'un pas légèrement boitillant. Il allume aussitôt un Cohiba no5.

**Wasabi :** ***Pourquoi ce nom, Super Potato ?***
**Takashi Sugimoto :** On me surnommait «Potato» lorsque j'étais petit (rires) !!...

***En regardant vos réalisations, hôtels, de restaurants, espaces résidentiels ou publics, on est frappé par l'omniprésence des éléments naturels : bois, minéraux, végétaux. Quelles sont vos sources inspiration, avez-vous des modèles ?***
Notre concept de base est l'expression de la nature, de ses changements multiformes à travers ses éléments - eau, lumière, vent, nuages... - et de ses interactions avec l'être humain. D'où l'importance des matériaux naturels dans nos réalisations : bois et plantes tropicales, blocs de granit, forêts de bambous, parois de verre parsemées de gouttes de pluies, cloisons ajourées laissant passer la lumière à la manière du soleil filtrant à travers les branchages…
Ma référence principale est le Manyoshu, anthologie de poèmes chantés du VIIIe siècle sur le thème de la nature, du passage des saisons, de l'amour et du voyage. C'est le premier grand ouvrage littéraire du Japon à partir duquel la culture japonaise s'est construite et qui a donné naissance à la plupart des disciplines artistiques, des haïkus au wabi-sabi de l'ère Edo (1607-1868), en passant par le



*Bois, cuir et papier japonais.. Détail d'une création signée Super Potato.*

> « Les matériaux possèdent en eux-mêmes une force qu'ils nous communiquent. »

■■■ Nô ou l'art du thé... Le Manyoshu est le point de départ et l'essence de la culture japonaise. A travers des créations modernes, je m'emploie à le mettre en scène au sein d'espaces dispensateurs d'énergie qui permettent de se projeter vers le futur.

***Vous utilisez des matériaux naturels, recyclés. S'agit-il d'une démarche écologique ?***

L'écologie est bien sûr très importante. Pour autant, je ne qualifierai pas ma démarche d'écologique. Les matériaux possèdent en eux-mêmes une force qu'ils nous communiquent. Voyez les minéraux, par exemple : on y pense rarement mais ils ont souvent 500 000 ans voire 3 millions d'années ! En traversant les époques, le granit, que j'affectionne particulièrement, a accumulé de l'énergie. Il en est de même pour les morceaux de métal ou de bois, patinés et érodés par des siècles ou des décennies d'utilisation. Je me souviens avoir construit il y a très longtemps une boutique en bois à Sapporo avec du bois de récupération de vieilles maisons dont la ville était autrefois couverte. Cette boutique avait une âme, celle de la vie qui s'était organisée autour de ce matériau, pendant une longue période. Les anciennes maisons japonaises étaient conçues pour être détruites puis reconstruites avec des matériaux de réemploi. Nos conditions de vie et la législation actuelles n'autorisent plus cette pratique, qui survit néanmoins dans la culture du thé et des pavillons consacrés à cet art.
D'ailleurs, mon autre grande passion est l'art du thé de l'école Urasenke et j'ai la chance de posséder mon propre pavillon de thé.

***Vous l'avez dessiné vous-même ?***

Non, il s'agit d'un pavillon ancien que j'ai laissé tel quel. Selon les principes de l'art du thé, on ne doit rien créer par soi-même, mais utiliser les lieux existants et collectionner les objets que l'on juge les plus appropriés à une pratique plaisante de la voie du thé. Cette manière de penser est typiquement japonaise. Je me souviens d'un grand jardinier paysagiste, M. Iwaki, de la société Iwaki Zoen, qui avait été chargé de réaliser le jardin du pavillon de thé du sanctuaire d'Isé, inaccessible au public. Il avait choisi de reproduire à l'identique un paysage en amont de la rivière Kamogawa, à Kyoto. Pour restituer fidèlement ce lieu dans toute sa beauté naturelle, il avait mesuré au centimètre près l'espacement entre chaque pierre et chaque touffe d'herbe ! Son jardin est l'un des plus beaux qu'il m'ait été donné de voir dans ma vie !
C'est la même chose pour le design. On crée des plans et des maquettes, puis on passe aux travaux suivants. Mais l'idéal n'est-il pas de respecter le lieu tel qu'il est dans sa beauté originelle ? Le sanctuaire d'Isé conçu il y a 1 000 ans et reconstruit à l'identique tous les 20 ans, a fini par fusionner avec le paysage. On peut dire la même chose des plus somptueux ensembles architecturaux européens, des vieilles fermes italiennes ou des ruines du château médiéval au bord du Loch Ness, en Ecosse. Au bout d'un certain temps, l'identité du concepteur perd son importance, c'est la nature et les kami (dieux) qui font leur œuvre et donnent à un lieu son caractère exceptionnel, unique. Cette philosophie est très éloignée des conceptions actuelles où la personnalité de l'architecte occupe une place centrale. Il me semble que les architectes d'aujourd'hui pensent avant tout à eux et ne respectent pas l'ordre naturel.



*Le bar à sushi du Zuma à Londres.*

# “ Le design, finalement, c’est quelque chose d’accessoire. ”

***Vous avez réalisé des projets à Londres et en Italie. En avez-vous en France ?***

D’une manière générale, mes activités sont plutôt concentrées sur l’Asie et le Japon. L’Europe, c’est loin et c’est un peu compliqué...
Une société française m’a cependant demandé récemment de rénover un hôtel prestigieux de Cannes. Elle voulait tout remettre à neuf, mais je m’y suis opposé car je trouvais le bâtiment d’époque magnifique.
Lorsque je travaille sur de l’ancien j’aimerais me contenter de mettre en valeur la beauté du bâtiment, mais, aussi paradoxal que cela puisse paraître, cela coûte très cher en termes de mise aux normes et d’entretien et la plupart du temps les clients s’y opposent !

***Le concept d’izakaya, bistro japonais traditionnel, a beaucoup évolué ces dernières années ? Quel rôle y joue le décor ?***

En fait, le grand changement s’est produit il y a une trentaine d’années avec l’arrivée d’une nouvelle génération de patrons qui a réagi aux évolutions sociales. Les izakaya, traditionnels bars à saké, on commencé à servir de la cuisine étrangère, asiatique ou occidentale : des pâtes, de la salade, etc. Les menus ont gagné en variété et la clientèle, autrefois essentiellement masculine, s’est féminisée. Aujourd’hui, les izakaya se répartissent en deux catégories : celles de luxe, décorées avec des matériaux de bonne qualité et qui utilisent des ingrédients de premier choix, et les chaînes bon marché. La tendance la plus récente est celle du low cost qui propose des plats très bon marché (certaines chaînes pratiquent des cartes où tous les plats coûtent 270 yens) et pas de service (on va chercher soi-même ses plats à la cuisine !).
Les izakaya que j’ai conçus et que je dirige, comme la chaîne Shunju (cinq restaurants à Tokyo), appartiennent à la première catégorie. Il y a une dizaine d’années, j’ai créé à Londres l’izakaya Zuma avec une cuisine ouverte, un menu à la carte de plats ordinaires japonais et une grande variété d’alcools : shochu, saké, vins, etc. C’était un concept assez novateur à l’époque, en Europe. J’ai ensuite ouvert, à Londres également, Roca qui a connu un grand succès. Une dizaine de succursales ont été établies dans le monde mais je me suis désinvesti dès la 3e ou à la 4e car cela devenait trop commercial. Selon moi, une izakaya doit rester un lieu de convivialité, à dimension humaine (jinsei o kanjiru). Il existe bien sûr des izakaya prestigieuses à Tokyo et dans tout le Japon, mais celle que je préfère est une petite izakaya de quartier à 2 pas de mon bureau. La cuisine y est savoureuse et l’accueil, chaleureux. Le patron me connaît, je le connais, c’est ce qui importe. Le design, finalement, c’est quelque chose d’accessoire.

***Avez vous la même attitude envers ce que vous mangez qu’envers le décor : êtes-vous exigeant en matière d’alimentation, naturelle, biologique...?***

Lors de l’ouverture de Shunju, il y a 25 ans, nous étions le premier restaurant à fabriquer notre propre tofu. Aujourd’hui, le tofu se vend à 150 yens la barquette au supermarché, mais il est composé à plus de 50% de produits chimiques. Un vrai tofu confectionné à partir d’ingrédients naturels ne peut se vendre à moins de 300 à 1 000 yens ! La plupart de nos fruits et légumes proviennent d’exploitations agricoles avec lesquelles nous avons contracté. En saison, nous proposons des champignons naturels (tennen kinoko) cueillis un par un par les fermières…
Cela dit, j’ai conscience que le slow food, dont je suis un adepte fervent y compris dans ma vie privée, est une notion de pays riches (Europe, Etats-Unis, Japon), très éloignée des pré-

occupations d'un quart de la population mondiale qui ne mange pas à sa faim ou des économies émergentes en Asie et en Amérique latine, dont les besoins alimentaires ont augmenté de façon exponentielle.

***Comment décoreriez-vous une sushiya moderne ?***

L'élément le plus important de la sushiya est le comptoir. Idéalement, celui-ci doit être en hinoki (chamaecyparis obtusa ou cyprès du Japon) parce qu'il est considéré comme un bois «hygiénique» : les taches sont tout de suite visibles du fait de sa couleur très claire. Sa consistance tendre le rend facile à entretenir et lui confère une agréable patine après plusieurs années d'usage. Mais un beau comptoir en hinoki (d'environ 5 mètres) coûte aux alentours de 2 millions de yens, si bien que la plupart des sushiya se rabattent sur des comptoirs en sugi (cryptoméria du Japon, également de la famille des cyprès), maki (podocarpacée) ou chêne.

L'autre élément important est la vitrine à sushi. Les meilleures maisons n'en possèdent pas car les clients n'ont pas besoin de voir le poisson et s'en remettent aux explications du chef. C'est une clientèle d'habitués et de connaisseurs qui savent ce qu'ils veulent et peuvent déguster à un moment précis de l'année.

Les sushiya de 2e catégorie sont équipées de vitrines à glaçons et celles de 3e catégorie (les plus nombreuses), de vitrines électriques. En effet, la glace, bien que pénible à manipuler, permet de maintenir le degré d'humidité requis pour que le poisson conserve sa saveur. En comparaison, le réfrigérateur électrique dessèche la chair.

En dehors de ces 2 éléments dont le choix requiert un soin particulier, une sushiya n'a pas besoin d'être "décorée". Le minimalisme est de mise, jusque dans le choix de la vaisselle, de couleur unie, blanche ou bleue. On préfèrera la porcelaine à la faïence car ayant cuit à plus haute température, elle est plus hygiénique.



*Le grill du Zuma à Londres.*

***Vous êtes à l'origine du lancement, en 1980, de Muji, la «marque sans marque», qui connaît aujourd'hui un succès mondial. Quelle était l'idée de départ ?***

Nous avons créé Muji en réaction à la société japonaise de l'époque, consumériste et obsédée par les grandes marques. Nous voulions proposer des objets sans marque, simples, fonctionnels, de qualité, de prix modique et dont la finalité était de répondre à des besoins plutôt que d'en créer de nouveaux. Au début, les réunions avaient lieu en tout petits comités, les décisions étaient prises et entérinées sur le champ. Au moment du lancement en 1980, il n'y avait que 9 articles de maison et une trentaine de produits alimentaires ! Aujourd'hui, la société s'est diversifiée dans les vêtements, le mobilier, l'électroménager et autres articles de la vie quotidienne. Elle compte plusieurs milliers d'employés et des magasins dans de nombreuses villes du monde. On ne peut plus travailler comme avant et c'est la raison pour laquelle je suis beaucoup moins impliqué. Il faut dire que sur ce créneau, la concurrence est devenue féroce, notamment celle d'Uniqlo, avec des produits innovants comme les vêtements en tissu thermique heatteach ou le denim de Kaihara, vendu 600 yens ! Uniqlo a un patron très dynamique qui sait faire appliquer ces décisions sans délai si bien que Muji a pris un peu de retard. Reste à savoir jusqu'où peut aller cette surenchère au plus bas prix et si elle continue à avoir un sens dans le contexte actuel. Il est peut-être temps de revenir à des valeurs de qualité et de durabilité.






KIYOSHI AIBA, CHEF AU RESTAURANT ZEN, PRÉSENTE :

# Le colin d'Alaska
## au vinaigre doux et aux légumes



CE PLAT EST FACILE À PRÉPARER ET TRÈS ÉCONOMIQUE. ON PEUT L'AGRÉMENTER, SUIVANT LES GOÛTS, DE PIMENT, DE CURRY OU DE GINGEMBRE.

Pour 4 personnes :

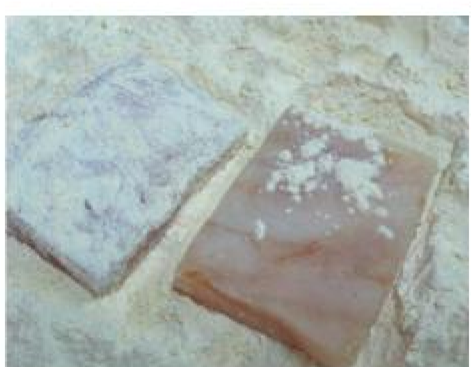
**Ingrédients :**

4 portions de 150 gr de colin d'Alaska
½ oignon
½ poivron
1/3 de poireau effilé
1 feuille de shiso
Farine de blé

**Pour la sauce**

50 ml de sauce soja
50 ml de vinaigre de riz
50 ml de dashi (ou bouillon cub)
40 gr de sucre
10 ml de saké
1 c.à.s. de fécule de pomme de terre

- Après décongélation, bien sécher le poisson avec du papier absorbant. Le passer dans la farine et le faire dorer environ 4/5 minutes dans l'huile bouillante.
- Mettre dans un bol tous les éléments de la sauce sauf la fécule de pomme de terre. Mélanger la fécule de pomme de terre avec 2 cuillères à soupe d'eau.
- Faire revenir les légumes à la poêle puis ajouter la sauce. Incorporer la fécule dans la sauce et verser sur chaque portion de colin d'Alaska. Ajoutez, suivant les goûts, quelques gouttes de jus de gingembre, un peu de piment ou trois pincées de curry. Ajoutez la feuille de shiso hachée en fines lanières.







## Fukushima

# Non, il n'y a aucun risque pour les sushi !

**D'où viennent le thon et le riz de mes sushi ? Ma salade d'algues est-elle assaisonnée au Cesium 137 ? Ma sauce de soja a-t-elle été fabriquée à côté de la centrale ? Au lendemain de la catastrophe nucléaire de Fukushima, nombreux sont les amateurs de sushi qui s'interrogent sur la sécurité des produits alimentaires japonais importés en France. Pour répondre à ces questions et vous éviter de sombrer dans une paranoïa alimentaire infondée, Wasabi a mené son enquête auprès des principaux acteurs de la filière et vous livre en exclusivité les résultats de ses recherches.**

*Par Raphaëlle* ***Marcadal***

Vous l'ignoriez peut-être mais lorsque vous mangez du poisson cru dans les restaurants japonais en France, il y a très peu de chance qu'il provienne des côtes nippones. En effet, si le Japon est le premier consommateur mondial de poisson, il en est également le premier importateur. En clair, l'archipel importe beaucoup plus de produits de la mer qu'il n'en exporte. Et ce ratio est également valable pour les autres denrées alimentaires tels la viande de porc ou de bœuf, le soja ou encore le blé.

Ainsi, en 2009 le Japon a importé pour 53,5 milliards de dollars de produits alimentaires, tandis que ses exportations atteignaient à peine 3,27 milliards,



selon l'Organisation japonaise du Commerce extérieur.
L'importation en France des produits alimentaires japonais est si marginale qu'elle ne représente que 0,1% du total de nos importations agricoles et agroalimentaires selon les chiffres communiqués par la direction générale des douanes pour 2010.
Mais alors demanderez-vous, d'où viennent nos produits japonais ?
Assaisonnement fétiche de la cuisine japonaise, la sauce soja naturellement fermentée de Kikkoman Europe est produite exclusivement aux Pays-Bas avec des ingrédients provenant du Brésil (graines de soja), d'Allemagne (blé) et de Hollande (eau et sel), selon des procédés de fabrication conformes aux normes européennes. Le vinaigre de riz, quant à lui, vient d'Angleterre.
Et le fameux riz japonais, indispensable pour réussir de bons sushi ? Sachez qu'il provient presque toujours de Californie, d'Espagne ou encore d'Italie car les Japonais consomment quasiment tout le riz qu'ils produisent et doivent même, parfois, en importer !
Le saumon (poisson très peu consommé au Japon) arrive chaque jour par camions de Norvège (premier producteur mondial) tandis que le thon Albacore est exclusivement pêché dans l'Océan indien. Quant au tofu qui agrémente votre soupe miso, il a de grandes chances de provenir des Etats-Unis ou de Chine, tout comme les algues nori, wakamé ou encore kombu de plus en plus cultivées sur les côtes… bretonnes !

## Les ventes d'algues bretonnes ont doublé en avril

La société Algue service créée en 1996 par Henri Courtois, produit l'essentiel de ses nori et wakamé dans le Finistère nord. Seule la « yakinori » ou algue grillée qui sert à la confection de maki est importée du Japon car nécessitant un procédé technique complexe que les Japonais sont à peu près les seuls à maitriser.




*Algues nori produites en Chine*

Simple coïncidence ou phénomène de cause à effet, les ventes d'algues commercialisées par Algue Service sous la marque Bord à Bord ont doublé depuis le début de la crise nucléaire de Fukushima avec un pic de vente pour les algues kombu et wakamé. Sachez également que la bière nippone est essentiellement brassée en Europe et que la Californie est de plus en plus réputée pour son saké…
Mais ne comptez pas sur nous, amateurs de cuisine japonaise authentique, exigeants dans le choix de nos ingrédients et de nos restaurants, pour bouder les importations de produits « made in Japan » et vous inciter à consommer du vrai faux nippon.
D'autant plus qu'en dehors des 30 kilomè-

tres qui entourent la centrale, les taux de radioactivité sont revenus à la normale dans tout le pays et que les Japonais, sans doute l'un des peuples les plus sourcilleux en matière de sécurité alimentaire, continuent de consommer chaque jour des produits frais en provenance des quatre coins de l'archipel.

Par ailleurs, les mesures de contrôle alimentaire prises par l'Union Européenne, la France et les autorités japonaises ont été renforcées au lendemain de la catastrophe nucléaire, afin de garantir l'innocuité des produits importés du Japon et prévenir tout risque sanitaire.

Il faut savoir qu'au niveau européen la surveillance des radionucléides (atomes radioactifs) est encadrée par deux règlements depuis la catastrophe de Tchernobyl de 1986 : le règlement n°3954/87 (Euratom) qui fixe des niveaux maximaux admissibles (NMA) applicables pour les productions impactées par un accident nucléaire, et le règlement n°733/2008 (CE) qui fixe des teneurs maximales à l'import de certaines marchandises provenant de pays tiers possiblement impactées par l'accident de Tchernobyl.

### Des contrôles très stricts au départ comme à l'arrivée

Depuis l'accident survenu à la centrale nucléaire de Fukushima le 11 mars dernier, l'Union Européenne a adopté le règlement d'exécution n°297/2011 daté du 25 mars 2011 imposant des conditions particulières à l'importation de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux originaires ou en provenance du Japon.

Si ces denrées ont été récoltées et/ou transformées après le 11 mars, l'origine de leur provenance doit impérativement être indiquée. Les produits provenant de la zone 1, c'est-à-dire des 12 préfectures les plus proches de Fukushima considérées « à risque » (Fukushima, Chiba, Gunma, Ibaraki, Miyagi, Nagano, Niigata, Saitama, Tochigi, Tokyo, Yamagata et Yamanashi), sont alors





systématiquement analysés à leur départ du Japon par les autorités locales qui ont pour obligation de délivrer un certificat de conformité aux normes européennes. A leur arrivée en Europe ces marchandises alimentaires font également l'objet d'un contrôle documentaire et d'identité systématique et d'un prélèvement avec analyse en laboratoire selon un taux de contrôle d'au moins 10% des lots.

Par ailleurs la France a décidé d'étendre à 100% les taux de contrôles à l'arrivée sur son sol des denrées alimentaires d'origine animale produites après le 11 mars et des produits frais (salade, légumes et fruits) destinés à la consommation humaine.

Ce contrôle est effectué aux frontières par les services vétérinaires de la DGAL (direction générale de l'alimentation) pour les produits d'origine animale et par la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) pour les produits d'origine végétale.

« Notre surveillance du marché vise à garantir une sécurité alimentaire maximale en France et à prévenir tout risque sanitaire », affirme un représentant de la DGCCRF avant d'ajouter : « la radioactivité est un phénomène naturel exprimé en centaines de becquerels (Bq) par kilo. On sait exprimer le risque en fonction du taux de radioactivité et nos seuils européens sont très protecteurs. »

Pour la petite histoire, il faut savoir qu'en avril dernier, l'Union Européenne a abaissé son seuil maximum permissible de 1250 Bq/kilo de césium dans les légumes à 500 Bq/kilo afin de se mettre aux normes… japonaises !

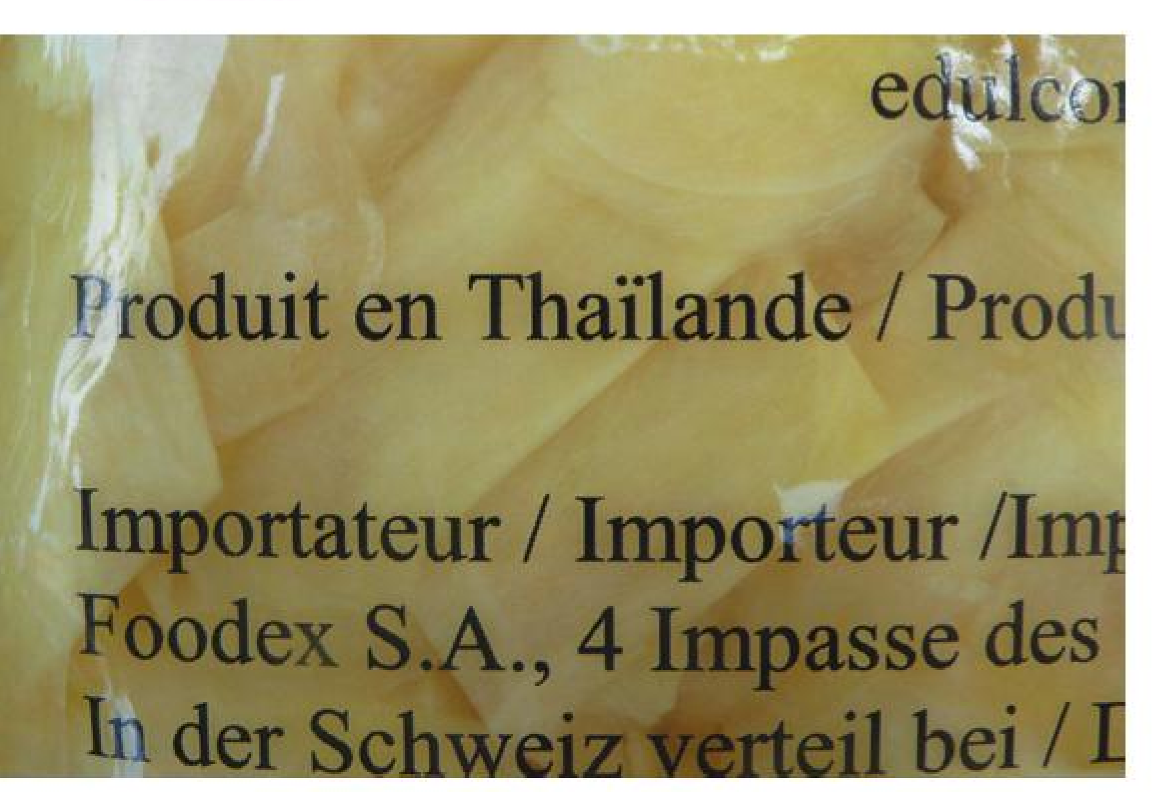
Quant aux produits importés provenant du reste du Japon (zone 2), ils ne sont pas considérés comme produits à risque et ne font donc pas l'objet d'analyses au départ du Japon. En revanche à leur arrivée en Europe ils sont soumis à un contrôle documentaire et d'identité systématique et à un prélèvement avec analyse en laboratoire selon un taux de contrôle d'au moins 20% des lots consignés dans l'attente des résultats de laboratoire. Les produits non conformes sont détruits ou réexpédiés vers leur pays d'origine.

Ces mesures sont applicables au moins jusqu'au 30 juin 2011 et révisables par l'U.E tous les mois en fonction de la situation au Japon.

De son côté le gouvernement japonais multiplie ses efforts pour informer au mieux les pays importateurs en publiant quotidiennement sur le site internet du Ministère de la Santé, les résultats de ses contrôles de radioactivité sur les produits agricoles.

La radioactivité de l'air est surveillée 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 et les données sont consultables sur le site internet du MEXT (Ministère de l'Education, de la Culture, des Sports, des Sciences et de la Technologie).

Les dernières mesures de la radioactivité effectuées en dehors du rayon de 30 kilomètres autour de la centrale de Fukushima indiquent un retour à la normale à Tokyo (situé à 230 km de la centrale) et aucun risque pour la santé humaine.




Gingembre importé de Thaïlande

## Un impact limité sur la restauration japonaise en France

Mais cette batterie de contrôles et de mesures n'est pas sans causer de sérieux problèmes logistiques aux fournisseurs japonais qui se battent avec l'administration locale

pour trouver les organismes habilités à délivrer ces fameux certificats de conformité.
En attendant, plusieurs tonnes de produits japonais se trouvent bloqués dans les ports et aéroports et les importateurs français doivent s'adapter.
« Dès le 16 mars nous avons pris la décision de basculer nos approvisionnements sur d'autres pays principalement pour éviter toute rupture de la chaîne et continuer à fournir nos clients », explique Nicolas Mercier, directeur de Foodex, importateur français de produits alimentaires. « On a basculé sur Taiwan, les USA, la Thaïlande et on a exploité toutes nos filières. De 20% d'importations en provenance du Japon on est passés à 0% », ajoute-t-il.
Lors d'une conférence de presse à l'Ambassade du Japon le 4 mai dernier, les représentants nippons ont confirmé que le gouvernement japonais travaillait d'arrache-pied pour résoudre ces dysfonctionnements et éviter les problèmes d'approvisionnement.
Tout en demandant aux gouvernements étrangers d'assouplir leurs mesures prises depuis le 11 mars dernier.




*Bière Kirin brassée en Hollande*

Du côté des supermarchés japonais de la rue Saint-Anne, fief nippon de la capitale, on voit chaque jour les stocks diminuer et on compte sur la réactivité des autorités japonaises pour relancer la machine.
Les restaurateurs interrogés assurent quant à eux que l'accident de Fukushima n'a eu aucun impact sur leurs activités.
« Pour le moment nous ne ressentons aucune incidence sur notre clientèle française com-

## Sites d'information utiles (en anglais)

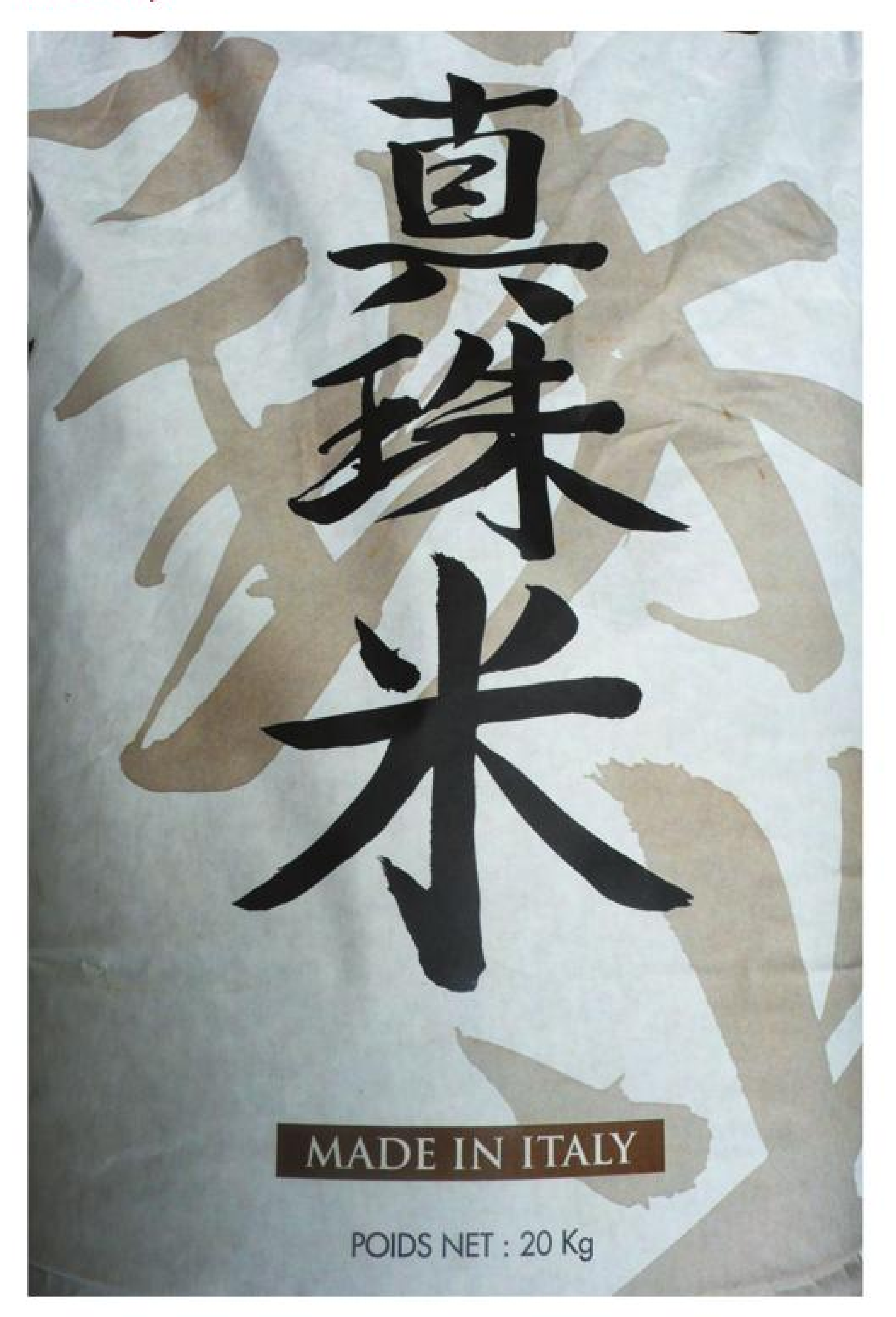
**Ministère de la Santé, du Travail et des Affaires Sociales (MHLW)**
http://www.mhlw.go.jp/english/topics/2011eq/index.html
(publication des résultats de contrôle des produits alimentaires, produit par produit et préfecture par préfecture)

**Ministère de l'Education, de la Culture, des Sports, des Sciences et de la Technologie (MEXT)**
**http://www.mext.go.jp/english/incident/1303962.htm**
(publication de l'état de la radioactivité de l'air préfecture par préfecture)

**Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche (MAFF)**
http://www.maff.go.jp/e/index.html
(publication des résultats de contrôle de la radioactivité sur les produits de la pêche)

posée à 80% de fidèle habitués et même si l'on devait venir à manquer de certains produits, notre carte comprend 200 plats environ ce qui nous laisse de la marge pour réajuster nos menus », affirme-t-on chez Kintaro, 24 rue Saint-Augustin.
« Certains producteurs japonais ont des usines relais en Europe. On s'appuiera sur elles en cas de pénurie car on préfère utiliser au maximum des produits provenant du Japon », revendique-t-on dans ce restaurant de cuisine familiale.
Du côté des sushiya, c'est la loi du silence qui prévaut… Les restaurateurs ont peu apprécié les récents articles de presse qui

*Riz japonais made in Italy*




## Du poisson radioactif… …dans **30 à 40 ans**

Depuis que plus de 11 000 tonnes d'eau radioactive ont été rejetées par Tepco dans les eaux du Pacifique aux abords de la centrale, entraînant une forte contamination du milieu marin, une cellule de crise a été mise en place par l'IRSN (Institut de Radioprotection et de Sûreté Nucléaire) afin de mesurer les effets à venir de cette pollution sur les océans et les poissons.
« Actuellement les Japonais procèdent à des mesures quotidiennes de radioactivité sur les poissons de la zone sinistrée et pour l'instant seule l'anguille des sables présente un taux de contamination élevé notamment au césium 137, dont la période radioactive est voisine de 30 ans », explique Sabine Charmasson, océanographe à l'antenne de Toulon de l'IRSN.
« Ce poisson a un mode de vie particulier. A l'état adulte il séjourne de mai à décembre dans les sédiments alors que les larves et les juvéniles vivent dans la colonne d'eau entre décembre et mai. C'est d'ailleurs durant cette période qu'ils sont pêchés par les Japonais. Leur haut niveau de contamination souligne sans doute un régime alimentaire basé sur le plancton d'où un transfert rapide à partir de l'eau contaminée », ajoute cette scientifique qui rappelle que 90% du stock mondial de césium se trouve dans l'eau.
« Actuellement le taux moyen de césium 137 dans les océans est d'environ 2 à 4 milli becquerels par litre principalement dans l'hémisphère nord, là où ont eu lieu la majorité des essais nucléaires et où la pollution est la plus forte. Chez les poissons, ce taux est multiplié par 100 (actuellement 0,2 Bq/kilos). Le césium est plutôt dissous dans l'eau de mer et se fixe donc moins sur les particules qu'en eau douce. Sur les côtes, la contamination des sédiments est plus importante qu'au large car les fonds sous-marins y sont moins profonds ».
Mais quid des effets à long terme ?
« Pour l'instant aucune anomalie n'a été détectée sur les poissons benthiques qui vivent près du fond non loin des côtes de Fukushima mais on ne peut pas exclure à plus long terme qu'il y ait des poissons prédateurs comme le thon qui soient contaminés après avoir mangé des poissons côtiers eux-mêmes contaminés », dit-elle.
L'IRSN estime le temps de transfert entre le Pacifique nord-ouest et le sud de l'océan Atlantique à 30 à 40 ans via l'océan Indien.




*Tofu produit aux Etats-Unis*

faisaient état d'une baisse de 30% de leur activité.

« Le simple fait que le Figaro parle d'une baisse de 30% entraine une baisse réelle de 60% de la clientèle car la peur est totalement irrationnelle » s'insurge un négociant japonais, avant d'ajouter « moins la presse en parle, mieux ça vaut ».

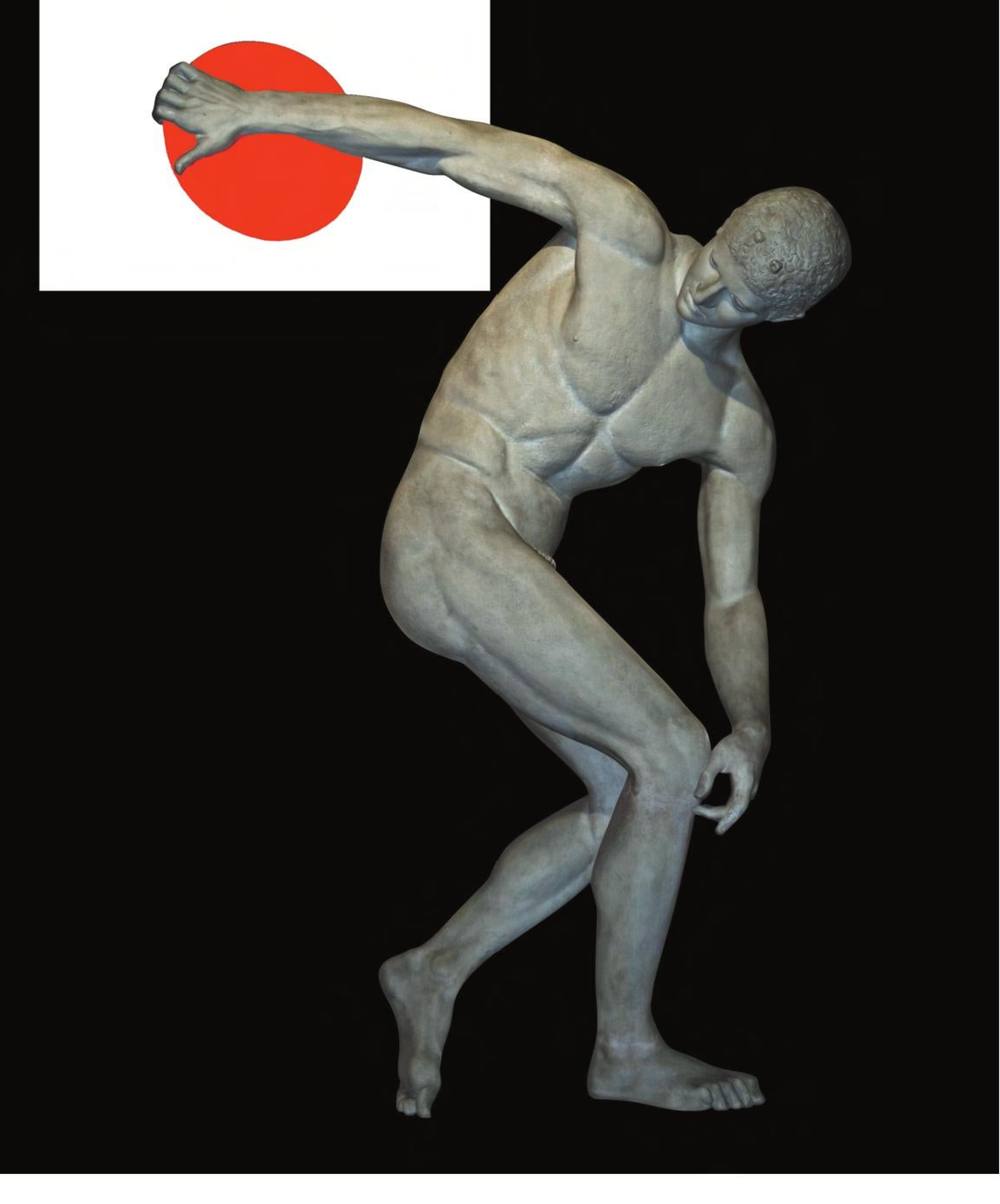
Cette peur de manger des sushi radioactifs ou de la marchandise contaminée, relayée les semaines passées dans les médias français au grand dam des Japonais, a incité les épiceries, fabricants de sushi et autres négociants de produits alimentaires nippons à diffuser très vite un communiqué de presse expliquant que seuls les produits sans danger pour la santé et non irradiés étaient importables et importés en France.

« Au magasin, nous avons affiché un communiqué pour rassurer les clients, en précisant notamment que tous les produits ont été importés avant la catastrophe. Les produits qui seront importés à l'avenir subiront forcément les contrôles imposés par les autorités japonaises au départ du Japon et françaises à l'arrivée en France. Nous allons continuer à importer uniquement les produits sûrs », explique le gérant de l'épicerie nippone Kioko, dont 80% des marchandises proviennent du Japon. « Il n'y a pas eu de changement significatif dans le comportement des clients depuis l'accident à Fukushima. Les ventes sont stables, elles n'ont ni augmenté ni diminué. Seuls quelques clients nous posent des questions sur la sécurité de nos produits », poursuit-il.

Et si on interrogeait ces clients justement ?

« Nous continuerons évidement à acheter des produits japonais importés », proclame haut et fort ce couple de retraités bretons interrogés alors qu'ils faisaient leurs achats chez Kioko.

« Notre fille a vécu 5 ans au Japon et nous savons combien les Japonais sont méticuleux et rigoureux. Vous savez, je pense que l'on peut faire confiance à un peuple qui lave ses cartons d'emballage avant de les jeter ! ». ■



# Week-end nippon à Athènes

**DE TOUTES LES CAPITALES EUROPÉENNES, ATHÈNES EST SANS DOUTE LA MOINS CONCERNÉE PAR LA SUSHI MANIA. QUATRE RESTAURANTS JAPONAIS EN TOUT ET POUR TOUT FRÉQUENTÉS PAR UNE JET SET RÉDUITE, CRISE OBLIGE, À QUELQUES CENTAINES DE PERSONNES. C'EST POURTANT ICI QUE NOBU, LE NIPPON LE PLUS TENDANCE DE LA PLANÈTE, A CHOISI D'OUVRIR, EN NOVEMBRE 2008, SON 16e RESTAURANT (HORS ETATS-UNIS) QU'IL CONSIDÈRE LUI-MÊME COMME LE PLUS BEAU DE TOUS. IL VAUT À LUI SEUL LE VOYAGE.**

Par Patrick **MANASSON**

Même si, bon an mal an, cent mille Japonais escaladent chaque année les pentes de l'Acropole, Athènes n'est visiblement pas la destination préférée des touristes nippons en Europe. Il faut dire qu'après avoir bouclé Paris, Londres, Madrid et Milan il ne reste plus grand-chose de leurs 9 jours de congé annuels… Et même si Nobu qualifie la cuisine grecque d'aussi « simple et de bonne qualité » que la japonaise, il n'est pas certain que l'estomac de ses compatriotes partagent cette opinion. Il existe, cependant, un point commun aux deux cuisines : une même passion pour l'aubergine préparée en moussaka par les Grecs et en nasu dengaku (aubergine au miso) par les Japonais. Par jeu mais aussi par goût, car l'aubergine grecque est vraiment délicieuse, nous avons systématiquement commandé ce plat qui restera, pour nous, emblématique de ce « week-end nippon » à Athènes.

## FURIN KAZAN

Drôle de nom pour un restaurant : Fu-Rin-Ka-Zan signifie : rapide comme le vent, silencieux comme la forêt, féroce comme le feu et immobile comme la montagne. C'est le titre d'un film, réalisé par Hiroshi Inagaki en 1969 et considéré comme un des meilleurs films de samouraïs. De ces quatre adjectifs, on retiendra surtout la rapidité car le moins qu'on puisse dire est que cela ne chôme pas en cuisine. A peine commandés, les plats arrivent en cascade au point que les serveurs doivent souvent les poser sur la table à côté. Hésitant entre le style cantine asiatique (façon Blade runner) et le sushi bar traditionnel, Furin Kazan, situé à deux pas de la place Syntagma, au début de Plaka, est le seul restaurant japonais d'Athènes que l'on peut fréquenter midi et soir (et même en pleine après-midi) sans se ruiner et en ayant le choix entre pas mal de plats de qualité plus qu'acceptable : sushi, tempura, brochettes et même tofu frit. Nous avons été emballés par le maki à l'anguille et surtout par l'aubergine au miso, parfaitement cuite et nappée d'un beau miso rouge foncé, facturée seulement 8 euros. Mauvaise note, en revanche, pour le riz des sushi, beaucoup trop serré (nigiri signifie pressé, pas écrasé !) et presque pas assaisonné. Dommage car la lamelle de toro posée dessus était d'un incroyable fondant.

**Apollonos 2, Syntagma. 210 3229 170**








celui, à la fois plus modeste et moins évident, de restaurant japonais. Le meilleur endroit pour en juger en toute objectivité est sans doute le bar d'où on peut voir non seulement les 3 sushimen, deux Japonais et un Grec, mais également toute la cuisine.
Pour notre malheur, nous sommes placés en face du Grec occupé, au moment où nous arrivons, à confectionner à la chaîne des « maki californiens ». Il place l'algue nori devant lui et y dépose une boulette de riz. Jusqu'ici, tout va bien. Cela se gâte, cependant, quand, au lieu d'étaler le riz avec délicatesse, il l'écrase à pleines mains le transformant aussitôt en une pâte aussi compacte que gluante. Véritable Sisyphe du maki, il recommence l'opération des dizaines de fois sans s'apercevoir que son voisin japonais procède de façon totalement différente. Cet affligeant spectacle nous incite évidemment à choisir d'autres plats tels que la salade de poissons blancs ou le canard sauce wasabi tous deux joliment mis en scène dans de grandes assiettes mais assez décevants question goût. Les poissons exposés derrière la vitrine semblant bien frais, nous avons, par pure conscience professionnelle, voulu goûter les sushi mais là encore, le riz n'était ni bien assaisonné ni bien pressé. Dernier essai : l'original maki au crabe à carapace molle enveloppé dans du daikon émincé. Plus convaincant, sans doute, que le reste mais malheureusement fourré au même riz… Et même pas d'aubergine au miso pour rattraper le coup !

**21 Iraklitos & Anagnostopoulou, Kolonaki, T. 210-33-92090**

## INBI

Lumières tamisées et serveuses taille mannequin : on a plus l'impression d'entrer dans une boîte de nuit que dans un restaurant. Du reste, à 21h, la salle est encore totalement vide et on croit à une plaisanterie lorsque l'hôtesse, à l'entrée, semble se demander, très ennuyée, où elle va vous caser, vous qui n'avez pas réservé.
On voit pourtant arriver, vers 22h, une clientèle ultra hype, manteaux de fourrure et costumes Armani, qui finit effectivement par occuper l'intégralité des tables.
On l'aura compris, Inbi, situé dans le très chic quartier Kolonaki, ambitionne le titre de resto le plus branché d'Athènes et y réussit visiblement assez bien. Reste à savoir s'il mérite également



## KIKU



A quelques dizaines de mètres d'Inbi, Kiku, chrysanthème en japonais, parie, lui aussi sur un décor futuriste genre Matrix avec un sushi bar lumineux ultra design qui change de couleur en permanence. Là encore : une clientèle branchée et fortunée ne s'offusquant pas d'une carte des vins qui oscille entre 100 et 250 euros la bouteille. Le prix des sushi, 35 euros l'assortiment, va évidemment de pair avec celui de la cave mais malgré le prix, nous n'avons pas été convaincus : poisson de qualité plus que moyenne, riz fade et collant au palais. La longueur des nigiri, environ le double d'un sushi normal, n'annonçait d'ailleurs rien de bon… Restait à essayer l'aubergine au miso (18 euros), notre plat fétiche, et ce fut une bonne surprise : chair juteuse et parfaitement cuite, fondant en bouche comme une pâtisserie. Transportés, nous avons décidé de donner une seconde chance à Kiku en goûtant quelques spécialités à base d'anguille, une spécialité du chef. Si le hosomaki



d'unagi ne nous a pas laissé un grand souvenir le sushi pressé anguille-foie gras (24 €) fut, en revanche, un grand moment : très bon équilibre entre l'anguille légèrement caramélisée, presque croustillante, et le petit cube de foie gras juste poêlé au soja : un délice !

**12 Dimokritou, Kolonaki, T. : 210-36-47033**

## MATSUHISA (NOBU)

♥♥♥♥

Ne comptez pas improviser au dernier moment un dîner dans ce temple de la gastronomie nipponne (ou plutôt nippo-péruvienne) même si les prix pratiqués ici sont de nature à dissuader 99% de la population grecque. Les 1% qui restent, ajoutés aux fanas de Nobu qui essaient systématiquement tous les établissements de la planète suffisent largement à remplir la salle tous les soirs… Sachez par ailleurs qu'il faut prévoir près de 40 minutes de taxi à partir du centre d'Athènes pour se rendre au complexe hôtelier Astir de Vouliagmeni où Nobu s'est installé. Mieux vaut donc réserver.
Entouré de verdure et donnant sur la mer, le restaurant s'intègre dans une luxueuse station balnéaire fréquentée par la jet set d'Athènes.
La salle, décorée dans un style minimaliste de bois sombre et de marbre, est délicatement éclairée par de grands abat-jour noir et blanc creusés de fleurs, qu'aurait pu dessiner Matisse de retour du Japon. C'est, selon Nobu lui-même, le plus réussi de tous ses restaurants. Sous la houlette d'un chef français, Jérôme Lavellec, complice de Nobu depuis plus de 10 ans, une armée de cuisiniers grecs et japonais, tous parfaitement formés à la cuisine du Maître, s'activent au bar ou en cuisine.
Sur la carte, on retrouve les classiques Nobu comme le black cod au miso, le bar à la sauce jalapeno (à base de piment et de miso) ou encore le rouleau de printemps au crabe à carapace molle. Chaque jour, cependant, un plat est proposé en fonction de la saison et des produits locaux. Lors de notre visite, nous avons pu goûter des noix de Saint-Jacques déglacées au soja, servies avec des koroke (croquettes de pommes de terre à la japonaise).
En guise de dessert, nous avons testé l'aubergine au miso, joliment servie accompagnée d'une pousse de myoga (variété de gingembre) dont l'acidité contrastait à merveille avec l'onctuosité presque mielleuse du miso. Une gourmandise sucrée au prix plutôt salé : 20 euros la demi-aubergine !
Il faudrait, si l'on en avait le temps et les moyens, pouvoir revenir plusieurs fois pour goûter toutes les spécialités comme le bœuf wagyu servi avec une sauce péruvienne épicée ou les sushi de crevettes géantes sauce sucrée… Lors de notre prochain séjour, nous commencerons par Nobu pour pouvoir y retourner…

**40 Apollonos Str,  Vouliagmeni, T.210-89-60510**









## PASAJI

C'est par hasard que nous sommes passés devant ce grand café branché situé dans un passage couvert (d'où son nom) du centre ville et que nous avons repéré, sur la carte affichée à l'extérieur, voisinant avec les classiques tapas à la grecque, plusieurs plats japonais : black cod au miso, teriyaki de poulet, tempura de crevettes et même sushi ! Nous avons tout commandé mais pas tout mangé déclarant forfait pour les tempura, ruisselant de gras et affreusement barbouillées de mayonnaise. Sans surprise, les sushi furent également disqualifiés d'entrée de jeu, le riz n'ayant strictement rien à voir avec le vrai shari, le riz à sushi. Nous avons en revanche trouvé plus que des circonstances atténuantes au black cod (27, 50 €), certes moins moelleux que celui de Nobu mais au goût de miso bien présent ainsi qu'au poulet teriyaki (17,50 €), servi, tout comme le black cod, sur un lit d'épinards frais et de riz grillé fort appétissant. Au total, une alternative plutôt agréable à la moussaka et au souvlaki.

**Spiromiliou Archade & Vokourestiou.**

**T. : 210 32 20 714**



# Où trouver wasabi ?

**WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ EGALEMENT VOUS Y ABONNER OU OBTENIR D'ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE WWW.WASABI.FR.**

### 1er arrondissement

**ACE GOURMET (BENTOS)** 01 47 03 94 38
18 rue Thérèse
**AKI** 01 42 97 54 27
11 bis rue Sainte Anne
**L'ARC** 01 49 27 92 67
29 rue d'Argenteuil
**ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI**
8-12, rue Bertin Poirée 01 44 76 06 06
**BOULANGERIE AKI** 01 40 15 63 38
16 rue Sainte Anne
**COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS)** 01 42 60 20 85
45 rue Sainte-Anne
**DESTINATION JAPON (VOYAGE)** 01 42 96 09 32
11, rue Villedo
**EBISU** 01 42 61 05 90
19, rue St Roch
**EDOKKO** 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré
**FAMILY MARKET (ÉPICERIE)** 01 42 61 06 39
32 rue St-Roch
**FOUJITA** 01 42 61 42 93
41, rue St Roch
**FOUJITA 2** 01 49 26 07 70
7, rue du 29 Juillet
**HELLO SUSHI** 01 42 96 37 27
43, rue St Anne
**HIGUMA** 01 47 03 38 59
32bis, rue St Anne
**HIGUMA** 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré
**JAPORAMA** 01 42 36 21 30
35, rue Etienne Marcel
**KAZÉ (OBJETS JAPONAIS)** 01 42 92 01 69
30 rue Saint-Roch
**KILALA** 01 47 03 35 57
7, rue des Moulins
**KINUGAWA** 01 42 60 65 07
9, rue du Mont Thabor
**KUNITORAYA** 01 47 03 33 65
39, rue Ste Anne
**KUNITORAYA** 01 47 03 07 74
5 rue Villedo
**K MART (ÉPICERIE)** 01 58 62 48 74
6-8 rue Sainte Anne
**LAI LAI KEN** 01 40 15 96 90
7, rue Sainte Anne
**LIBRAIRIE JUNKUDO** 01 42 60 89 12
18 rue des Pyramides,
**MATSUDA** 01 42 60 28 38
19, rue Saint Roch
**MATSURI RICHELIEU** 01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu
**MIDORY** 01 42 97 47 30
49, rue de l'Arbre Sec
**MIYOSHI** 01 42 86 80 80
11, rue Danielle Casanova
**NANIWAYA** 01 40 20 43 10
11 rue Sainte-Anne
**NODAIWA** 01 42 86 03 42
272, rue Saint Honoré
**OFFICE DU TOURISME JAPONAIS**
4 rue Ventadour 01 42 96 20 29
**SAGANO** 01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs
**SAPPORO RAMEN** 01 40 15 98 66
276, rue Saint Honoré
**SAPPORO RAMEN** 01 42 60 60 98
37, rue Sainte Anne
**SUSHI GAN** 01 42 97 44 48
41, rue des Petits Champs
**TAKARA** 01 42 96 08 38
14, rue Molière
**TORAYA** (pâtisserie) 01 42 60 13 00
10 rue Saint-Florentin
**VILLA TOKYO** 01 42 36 62 41
14, rue du Cygne
**YAKINIKU** 01 42 96 27 60
11 bis rue Sainte-Anne
**YASUBE** 01 47 03 96 37
9, rue Sainte Anne
**YOU HEISEI** 01 42 60 55 50
11, rue Sainte Anne
**ZEN** 01 42 61 93 99
8, rue de l'Echelle

### 2e arrondissement

**AAA (ECOLE DE JAPONAIS)** 01 42 66 69 05
21 rue d'Antin
**ACE OPERA (ÉPICERIE)** 01 40 07 93 57
43 rue Saint-Augustin
**ACE MART (ÉPICERIE)** 01 42 97 56 80
63 rue Ste-Anne
**AICHI** 01 42 96 93 51
86 rue de Richelieu
**BOOK OFF (librairie)** 01 42 60 00 66
29 rue St Augustin
**CHEZ MIKI** 01 42 96 04 88
5 rue de Louvois
**COMPTOIR DU SUSHI** 01 53 40 88 88
36/38 passage du Ponceau
**DEVANT VOUS** 01 42 96 96 27
80, rue de Richelieu
**EDOKKO** 01 40 07 11 81
27, boulevard des Italiens
**HOKKAIDO** 01 42 60 50 95
14, rue Chabannais
**JUJIYA (ÉPICERIE)** 01 42 86 02 22
46 rue Sainte Anne
**KIM CHI** 01 42 96 55 76
5, rue de Louvois
**KINTARO** 01 47 42 13 14
24, rue Saint Augustin
**KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE)** 01 42 61 33 66
46 rue des Petits Champs
**KOETSU** 01 40 15 99 90
42 rue Sainte-Anne
**KYOTORI** 01 42 60 06 99
10 rue Chabannais
**MATSU SUSHI** 01 40 26 35 06
18, rue de Turbigo
**MICHI** 01 40 20 49 93
58 rue Sainte-Anne
**MOMIDJI** 01 47 42 844 88
9, rue de Hanovre
**OGURA** 01 47 42 77 79
20 rue de la Michodière
**OKINAWA** 01 42 96 21 68
19, rue Saint Augustin
**TOKYO SUSHIS** 01 45 08 15 50
37, rue Montmartre
**TOYOTOMI** 01 42 86 02 86
24 rue des Petits Champs
**VOYAGES A LA CARTE** 01 42 96 91 20
48 rue Sainte Anne
**YAMAMOTO** 01 49 27 96 26
6, rue Chabanais
**YOKOSUNA** 01 45 08 52 75
2, rue Léopold Bellan

### 3e arrondissement

**KAGAYAKI** 01 48 87 61 88
79 bd. Beaumarchais
**TAÉKO** 01 48 04 34 59
39, rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)
**SUSHI WEST** 01 42 75 50 00
10, rue de Bretagne
**YOSHIGAWA** 01 48 04 35 00
184, rue St Martin

### 4e arrondissement

**AKATSUKI** 01 42 78 71 27
15, rue des Archives
**ALLO SUSHI** 01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce
**AOYAMA** 01 42 74 53 92
22 bis, rue de la Verrerie

**BISTRO TOKYO** 01 42 72 11 11
20 rue des Lombards

**IKAT (OBJETS JAPONAIS)** 01 48 04 53 34
36 rue François Miron

**ISAMI** 01 40 46 06 97
4, quai d'Orléans

**KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS)** 01 48 87 30 24
11 rue du Pont Louis-Philippe

**KYO** 01 42 72 56 48
9 rue de la Verrerie

**KUROCHIKU (OBJETS JAPONAIS)** 01 42 77 44 83
50 rue de l'Hôtel de ville

**MINORI** 01 44 78 07 68
14 rue de la Cloche percée

**MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS)** 01 42 78 23 11
1 impasse Guéménée

**SUN** 01 48 04 89 88
14 bd de Sébastopol

**LE PALAIS DES THÉS** 01 48 87 80 60
64, rue Vieille du Temple

**SUSHI PARADIS** 01 42 78 98 83
7, rue François Miron

**TAKAOKA** 01 42 74 17 96
76, quai de l'Hotel de Ville

**TAKIMI** 01 42 77 43 82
24 rue Vieille du Temple

### ◎ 5e arrondissement

**ASIA TEE** 01 43 26 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève

**EDOGAWA** 01 47 07 68 39
43, rue Mouffetard

**INAGIKU** 01 43 54 70 07
14 rue de Pontoise

**LENGUÉ** 01 46 33 75 10
31 rue de la Parcheminerie

**SASHIMI BAR** 01 43 54 57 98
4 rue des Fossés St Jacques

**SOLA** 01 43 29 59 04
12 rue de l'Hôtel-Colbert

**YOULIN** 01 43 26 05 32
3 rue Valette

### ◎ 6e arrondissement

**AZABU** 01 46 33 72 05
3, rue André Mazet

**ITADAKI** 01 43 26 68 25
64, rue Monsieur le Prince

**HANAFOUSA** 01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie

**JAPOTORI** 01 43 29 00 54
41, rue Monsieur le Prince

**KIM'S ORIENT EXTREME** 01 45 48 92 27
4, rue Bernard Palissy

**KYOTORI** 01 43 54 48 44
61 rue monsieur le Prince

**MANDARINE SUSHI** 01 42 22 25 21
32 rue St Placide

**OTO OTO** 01 42 22 21 56
6, rue du Sabot

**SHU** 01 46 34 25 88
8 rue Suger

**SUSHI HOUSE** 01 43 25 54 85
50, rue Dauphine

**TOKUGAWA** 01 42 22 32 59
49, bd du Montparnasse

**TOKYOTORI** 01 55 42 02 56
18 rue monsieur le Prince

**TSUKIZI** 01 43 54 65 19
2 bis, rue des Ciseaux

**YEN** 01 45 44 11 18
22, rue St Benoit

**YUSHI** 01 44 07 03 11
8, rue des Ciseaux

### ◎ 7e arrondissement

**AIDA** 01 43 06 14 18
1, rue Pierre Leroux

**ARIDO** 01 47 53 74 49
208 bis, rue de Grenelle

**MAISON DU SUSHI** 01 45 51 24 24
44, avenue Bosquet

**MATSURI** 01 45 51 24 24
74 rue du bac

**MIYAKO** 01 47 05 41 83
121, rue de l'Université

**YUZU** 01 47 05 28 84
33 rue de Bellechasse

### ◎ 8e arrondissement

**ASIAN** 01 56 89 11 00
30, avenue Georges V

**BARAMAKI** 01 42 82 49 03
64 bd Haussmann (3e étage du Printemps)

**CHAJIN (THÉ JAPONAIS)** 01 53 30 05 24
24 rue Pasquier

**HANAWA** 01 56 62 70 70
26 rue Bayard

**HYOTAN** 01 42 25 26 78
3, rue d'Artois

**TAISHO KEN LAMEN** 01 45 61 09 79
27, rue du Colisée

**JIPANGUE** 01 45 63 77 00
96 rue La Boétie




**KAKYO** 01 45 22 21 06
7, rue Clapeyron

**KINUGAWA** 01 45 63 08 07
4, rue Saint Philippe du Roule

**KIYOMIZU** 01 45 63 08 07
4 rue St Philippe du Roule

**KOHOHANA** 01 45 62 15 68
1 bis rue Jean Mermoz

**NEW KYOTO** 01 53 04 07 90
6, rue Corvetto

**KYOTO ST LAZARE** 01 42 93 35 13
9, rue de l'Isly

**MATSURI** 01 45 62 30 14
24 rue Marbeuf

**NAKA** 01 42 89 05 04
40, rue de Ponthieu

**OKAME** 01 46 22 95 03
235, Rue du Fg. Saint Honoré

**PLANET SUSHI** 01 53 30 03 03
37, bd. Malesherbes

**SUSHI JAPO** 01 44 90 00 61
53, rue de Rome

**YAKI KOCHI** 01 43 59 51 88
35 rue La Boétie

**YAMAICHI** 01 43 87 19 04
9 rue de l'Isly

### ◎ 9e arrondissement

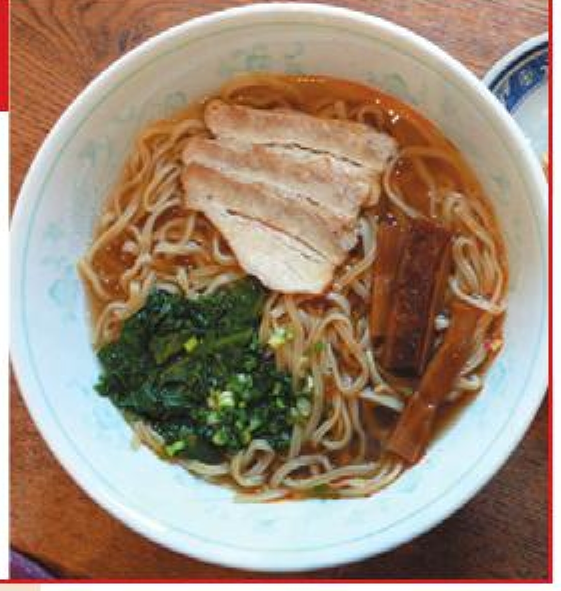
**CAFÉ PENINSULE** 01 47 70 53 03
13 rue du fg. Montmartre

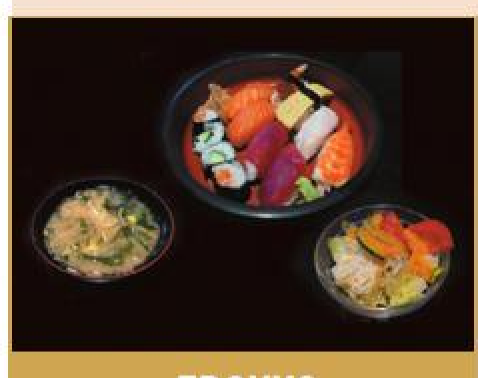
**Kadoya**

Spécialité de ramen et de gyoza

**28, Rue Sainte-Anne, Paris 1er**

**Tél. : 01 49 26 09 82**





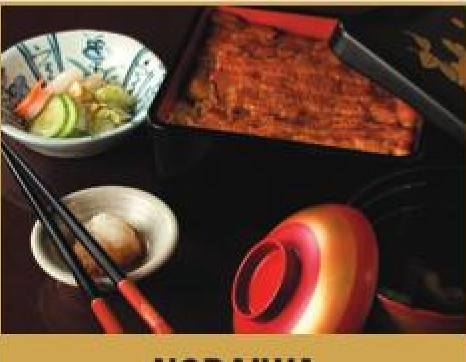
**EDOKKO**

**Spécialité de sushi**

163 rue Saint Honore, 75001 Paris
01 58 62 49 23

Ouvert tous les jours



**NODAIWA**

Paris Tokyo

Spécialité d'anguilles grillées, une tradition japonaise

272, rue Saint-Honoré 75001 Paris

**01 42 86 03 42**



**JIPANGUE**

**96 rue La Boétie 75008 PARIS**

01 45 63 77 00

**Udon-suki, Shabu-shabu, Suki-yaki et Sushi**

Fermé samedi midi et dimanche

**FUJI SUSHI BAR** 01 48 74 36 83
5 rue Joubert

**FUJI YAKI** 01 42 81 54 25
20, rue Henri Monnier

**HOTARU** 01 48 78 33 74
18 rue Rodier

**IZAAKI** 01 53 16 43 48
35 rue Lafayette

**KIDAYA** 01 45 26 12 88
15 rue Lafayette

**KIKU** 01 44 83 02 30
56 rue Richer

**KUSHI YAKI** 01 49 70 05 24
41, rue de Rochechouart

**MATSUSAKA** 01 48 00 94 64
16, rue Montyon

**MOMOKA** 01 40 16 19 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle

**SAKURAYA** 01 47 70 54 41
3, rue Grange-Batelière

**SUSHI BOUBOU** 01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge

**SUSHI YAKI** 01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue

**TOKKI** 01 45 23 13 80
10 rue de la Boule rouge

**TONEGAWA** 01 42 65 29 18
8, rue Godot de Mauroy

**YAMAMURA** 01 48 00 90 18
1, rue Bergère

## 10e arrondissement

**ESPACE JAPON** 01 47 00 77 47
12 rue de Nancy

**NISHIKURA** 01 40 22 99 98
12, rue du Faubourg Poissonnière

**OISHI SUSHI** 01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc

**PLOUM** 01 42 00 11 90
20 rue Alibert

**SUSHI SAKE** 01 40 38 37 65
247, rue du fbg St Martin

**TOKIOYAKI** 01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin

**VILLA FUJI** 01 40 34 20 68
210 rue Lafayette

**WAKO** 01 46 07 08 88
208 bis, rue Lafayette

**YAMADA** 01 46 07 01 88
188, rue du fbg St Martin

## 11e arrondissement

**CENTRE FRANCO JAPONAIS** 01 43 48 00 38
8 passage turquetil

**KAMPEI** 01 43 48 17 08
193 bd Voltaire

**KIMONO** 01 49 23 44 85
115, rue St Maur

**KINNOSUZU** 01 48 05 10 32
19, rue de la Roquette

**KYOBASHI** 01 53 36 73 34
117, rue St Maur

**MOMIJI** 01 48 06 14 72
20 rue Daval

**NAKAGAWA** 01 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert

**NAOKI** 01 43 57 68 68
5 rue Guillaume Bertrand

**PLANET SUSHI** 01 53 30 03 03
2-4 rue Richard Lenoir

**SAKURA** 01 43 38 74 92
46, rue de la Roquette

**SNG FRANCE (ÉCOLE)** 01 43 38 38 03
77 bd Richard Lenoir

**SUKIYAKI** 01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette

**SUKI VILLAGE** 01 43 55 92 79
9 rue de Charonne

**TOYAMA** 01 43 56 15 11
109 bd de Charonne

**YAKIDAI** 01 40 21 62 33
41, rue de la Roquette

## 12e arrondissement

**GINZA** 01 43 46 61 96
1, rue Corbineau

**HAYASHI** 01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes

**IZAKAYA** 01 46 28 93 88
59 rue de Lyon

**KOCHIYAKI** 01 43 41 59 64
3, rue Erard

**MIKACHI** 01 43 40 39 31
92 cours de Vincennes

**ROBATA** 01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen

**SAMOURAI** 01 43 07 52 30
12, rue Emilio Castelar

**SUSHIVILLA** 01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine

**TIB'S** 01 44 73 13 13
310 rue de Charenton

**YEKO** 01 43 43 82 18
154 av. Daumesnil

## 13e arrondissement

**BIG STORE (ÉPICERIE)** 01 44 24 28 88
81 Avenue d'Ivry

**ISHIKAWA** 01 53 79 12 76
45 rue Albert

**IZU** 01 43 31 87 51
7 rue Véronèse

**JAPONIKA** 01 45 86 86 83
8, avenue de Choisy

**MAKI SUSHI TOKYO** 01 45 84 54 41
44, rue de Tolbiac

**MATSUYAMA** 01 45 88 22 18
11-13 bd. Auguste Blanqui

**SAMOURAI** 01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry

**TOKYO OSAKA** 01 44 24 38 48
207, avenue de Choisy

**TORI ICHI** 01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss

## 14e arrondissement

**ATSUMI** 01 43 27 09 83
28 rue de la Gaîté

**GINZA** 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre

**HASHIMOTO** 01 45 43 70 56
46, rue Didot

**HOSHI** 01 43 27 16 21
11, rue de la Gaîté

**KIMURA** 01 45 42 33 15
38, rue Pernety

**PAN SUSHI** 01 40 44 00 87
147, av. du Maine

**SUSHITORA** 01 45 42 79 76
113, rue Didot

**SUSHI GOZEN** 01 40 47 55 01
20 rue Delambre

**TOMBO** 01 42 22 61 83
14, rue de l'Arrivée

**TORICHO** 01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse

**YAMATO** 01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse

## 15e arrondissement

**ARITO MONTPARNASSE** 01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée

**BENKAY** 01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle

**CULTURE JAPON (BOUTIQUE)** 01 45 79 02 00
101 bis quai Branly

**EURO-MART (ÉPICERIE)** 01 45 77 42 77
17 avenue Emile Zola

**HI MART (ÉPICERIE)** 01 45 75 37 44
71 bis rue Saint-Charles

**JAPAN SUSHI EXPRESS** 01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard

**JUGOYA** 01 45 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs

**KAISEKI SUSHI** 01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebre

**KANAE (supérette)** 01 56 56 77 60
118 rue Lecourbe

**KITO KITO (NOUVEAU)** 01 47 34 12 09
45 rue Mathurin Régnier

**K-MART (ÉPICERIE)** 01 45 57 56 33
354 rue Lecourbe

**KOKUMI** 01 47 83 21 97
121, rue de Vaugirard

**KOYUKI** 01 45 32 67 56
20, rue Gramme

**KUNCHAPAI** 01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles

**LÉGENDE DU JAPON** 01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles

**MAISON DE LA CULTURE DU JAPON** 01 44 37 95 00
101 bis quai Branly

**MATCHAN** 01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre

**NANA-YA(ÉPICERIE)** 01 46 47 79 48
81 av. Mozart

**NIPPON SUSHI** 01 48 28 35 28
2, rue Leriche

**NOMIYA** 01 40 43 91 91
6 rue d'Alleray

**OKAYAMA** 01 45 78 80 01
17, rue de Lourmel

**OSAKA VOUILLE** 01 45 31 35 28
40, rue de Vouillé

**SANMARU SUSHI** 01 45 75 20 00
26 rue Tiphaine

**TAGAWA** 01 45 75 93 21
37 bis, rue Rouelle

**TAKI** 01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay

**TOKYO SUSHI** 01 45 71 08 96
28, rue Lacordaire

**YAMATO** 01 45 79 03 80
85 rue des Entrepreneurs

**YANASE** 01 42 50 07 20
75, rue Vasco de Gama

**WASABI** 01 45 30 38 14
89 rue de la croix nivert

## 16e arrondissement

**AKASAKA** 01 42 88 77 86
9, Rue Nicolo

**COMME DES POISSONS** 01 45 20 70 37
24 rue de la Tour

**GO SUSHI** 01 45 25 67 00
52 av Mozart

**HISADA (FROMAGERIE)** 01 42 88 34 30
17 rue Le Marois

**JUAN** . 01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe

**KURA** . 01 45 20 18 32
56 rue de Boulainvilliers

**MATSURI** 01 42 24 96 85
2, rue de Passy





**MATSURI** 01 47 27 00 59
119-121 avenue Victor Hugo

**MIYAGAWA** 01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles

**OKYOTO** 01 46 51 20 84
10, rue Chanez

**OSAKA** 01 45 25 60 29
1 rue Jouvenet

**OZU** 01 40 69 23 90
2 av. des Nations Unies

**SUSHI GOURMET** 01 45 27 09 02
1 rue de l'Assomption

**SUSHI WEST** 01 45 05 50 00
12, rue de Longchamp

**TAMPOPO** 01 47 27 74 52
66, rue Lauriston

**YUSHI 16** 01 47 04 53 20
70 rue de Longchamp

## 17e arrondissement

**AYAME** 01 42 27 98 00
10, rue Rennequin

**CHEZ YI (SALON DE THÉ)** 01 47 31 40 89
27 rue Bayen

**ISUMO** 01 47 64 36 27
47/51, rue des Acacias

**KANNO** 01 42 27 80 63
6, rue Saussier Leroy

**KIFUNE** 01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand



**FUJI SUSHI BAR** 01 48 74 36 83
5 rue Joubert
**FUJI YAKI** 01 42 81 54 25
20, rue Henri Monnier
**HOTARU** 01 48 78 33 74
18 rue Rodier
**IZAAKI** 01 53 16 43 48
35 rue Lafayette
**KIDAYA** 01 45 26 12 88
15 rue Lafayette
**KIKU** 01 44 83 02 30
56 rue Richer
**KUSHI YAKI** 01 49 70 05 24
41, rue de Rochechouart
**MATSUSAKA** 01 48 00 94 64
16, rue Montyon
**MOMOKA** 01 40 16 19 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle
**SAKURAYA** 01 47 70 54 41
3, rue Grange-Batelière
**SUSHI BOUBOU** 01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge
**SUSHI YAKI** 01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue
**TOKKI** 01 45 23 13 80
10 rue de la Boule rouge
**TONEGAWA** 01 42 65 29 18
8, rue Godot de Mauroy
**YAMAMURA** 01 48 00 90 18
1, rue Bergère

### 10e arrondissement

**ESPACE JAPON** 01 47 00 77 47
12 rue de Nancy
**NISHIKURA** 01 40 22 99 98
12, rue du Faubourg Poissonnière
**OISHI SUSHI** 01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc
**PLOUM** 01 42 00 11 90
20 rue Alibert
**SUSHI SAKE** 01 40 38 37 65
247, rue du fbg St Martin
**TOKIOYAKI** 01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin
**VILLA FUJI** 01 40 34 20 68
210 rue Lafayette
**WAKO** 01 46 07 08 88
208 bis, rue Lafayette
**YAMADA** 01 46 07 01 88
188, rue du fbg St Martin

### 11e arrondissement

**CENTRE FRANCO JAPONAIS** 01 43 48 00 38
8 passage turquetil
**KAMPEI** 01 43 48 17 08
193 bd Voltaire
**KIMONO** 01 49 23 44 85
115, rue St Maur
**KINNOSUZU** 01 48 05 10 32
19, rue de la Roquette
**KYOBASHI** 01 53 36 73 34
117, rue St Maur
**MOMIJI** 01 48 06 14 72
20 rue Daval
**NAKAGAWA** 01 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert
**NAOKI** 01 43 57 68 68
5 rue Guillaume Bertrand
**PLANET SUSHI** 01 53 30 03 03
2-4 rue Richard Lenoir
**SAKURA** 01 43 38 74 92
46, rue de la Roquette
**SNG FRANCE (ÉCOLE)** 01 43 38 38 03
77 bd Richard Lenoir
**SUKIYAKI** 01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette
**SUKI VILLAGE** 01 43 55 92 79
9 rue de Charonne
**TOYAMA** 01 43 56 15 11
109 bd de Charonne
**YAKIDAI** 01 40 21 62 33
41, rue de la Roquette

### 12e arrondissement

**GINZA** 01 43 46 61 96
1, rue Corbineau
**HAYASHI** 01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes
**IZAKAYA** 01 46 28 93 88
59 rue de Lyon
**KOCHIYAKI** 01 43 41 59 64
3, rue Erard
**MIKACHI** 01 43 40 39 31
92 cours de Vincennes
**ROBATA** 01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen
**SAMOURAI** 01 43 07 52 30
12, rue Emilio Castelar
**SUSHIVILLA** 01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine
**TIB'S** 01 44 73 13 13
310 rue de Charenton
**YEKO** 01 43 43 82 18
154 av. Daumesnil

### 13e arrondissement

**BIG STORE (ÉPICERIE)** 01 44 24 28 88
81 Avenue d'Ivry
**ISHIKAWA** 01 53 79 12 76
45 rue Albert
**IZU** 01 43 31 87 51
7 rue Véronèse
**JAPONIKA** 01 45 86 86 83
8, avenue de Choisy
**MAKI SUSHI TOKYO** 01 45 84 54 41
44, rue de Tolbiac
**MATSUYAMA** 01 45 88 22 18
11-13 bd. Auguste Blanqui
**SAMOURAI** 01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry
**TOKYO OSAKA** 01 44 24 38 48
207, avenue de Choisy
**TORI ICHI** 01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss

### 14e arrondissement

**ATSUMI** 01 43 27 09 83
28 rue de la Gaîté
**GINZA** 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre
**HASHIMOTO** 01 45 43 70 56
46, rue Didot
**HOSHI** 01 43 27 16 21
11, rue de la Gaîté
**KIMURA** 01 45 42 33 15
38, rue Pernety
**PAN SUSHI** 01 40 44 00 87
147, av. du Maine
**SUSHITORA** 01 45 42 79 76
113, rue Didot
**SUSHI GOZEN** 01 40 47 55 01
20 rue Delambre
**TOMBO** 01 42 22 61 83
14, rue de l'Arrivée
**TORICHO** 01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse
**YAMATO** 01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse

### 15e arrondissement

**ARITO MONTPARNASSE** 01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée
**BENKAY** 01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle
**CULTURE JAPON (BOUTIQUE)** 01 45 79 02 00
101 bis quai Branly
**EURO-MART (ÉPICERIE)** 01 45 77 42 77
17 avenue Emile Zola
**HI MART (ÉPICERIE)** 01 45 75 37 44
71 bis rue Saint-Charles
**JAPAN SUSHI EXPRESS** 01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard
**JUGOYA** 01 45 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs
**KAISEKI SUSHI** 01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebre
**KANAE (supérette)** 01 56 56 77 60
118 rue Lecourbe
**KITO KITO (NOUVEAU)** 01 47 34 12 09
45 rue Mathurin Régnier
**K-MART (ÉPICERIE)** 01 45 57 56 33
354 rue Lecourbe
**KOKUMI** 01 47 83 21 97
121, rue de Vaugirard
**KOYUKI** 01 45 32 67 56
20, rue Gramme
**KUNCHAPAI** 01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles
**LÉGENDE DU JAPON** 01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles
**MAISON DE LA CULTURE DU JAPON** 01 44 37 95 00
101 bis quai Branly
**MATCHAN** 01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre
**NANA-YA(ÉPICERIE)** 01 46 47 79 48
81 av. Mozart
**NIPPON SUSHI** 01 48 28 35 28
2, rue Leriche
**NOMIYA** 01 40 43 91 91
6 rue d'Alleray
**OKAYAMA** 01 45 78 80 01
17, rue de Lourmel
**OSAKA VOUILLE** 01 45 31 35 28
40, rue de Vouillé
**SANMARU SUSHI** 01 45 75 20 00
26 rue Tiphaine
**TAGAWA** 01 45 75 93 21
37 bis, rue Rouelle
**TAKI** 01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay
**TOKYO SUSHI** 01 45 71 08 96
28, rue Lacordaire
**YAMATO** 01 45 79 03 80
85 rue des Entrepreneurs
**YANASE** 01 42 50 07 20
75, rue Vasco de Gama
**WASABI** 01 45 30 38 14
89 rue de la croix nivert

### 16e arrondissement

**AKASAKA** 01 42 88 77 86
9, Rue Nicolo
**COMME DES POISSONS** 01 45 20 70 37
24 rue de la Tour
**GO SUSHI** 01 45 25 67 00
52 av Mozart
**HISADA (FROMAGERIE)** 01 42 88 34 30
17 rue Le Marois
**JUAN** . 01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe
**KURA** . 01 45 20 18 32
56 rue de Boulainvilliers
**MATSURI** 01 42 24 96 85
2, rue de Passy



**MATSURI** 01 47 27 00 59
119-121 avenue Victor Hugo
**MIYAGAWA** 01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles
**OKYOTO** 01 46 51 20 84
10, rue Chanez
**OSAKA** 01 45 25 60 29
1 rue Jouvenet
**OZU** 01 40 69 23 90
2 av. des Nations Unies
**SUSHI GOURMET** 01 45 27 09 02
1 rue de l'Assomption
**SUSHI WEST** 01 45 05 50 00
12, rue de Longchamp
**TAMPOPO** 01 47 27 74 52
66, rue Lauriston
**YUSHI 16** 01 47 04 53 20
70 rue de Longchamp

### 17e arrondissement

**AYAME** 01 42 27 98 00
10, rue Rennequin
**CHEZ YI (SALON DE THÉ)** 01 47 31 40 89
27 rue Bayen
**ISUMO** 01 47 64 36 27
47/51, rue des Acacias
**KANNO** 01 42 27 80 63
6, rue Saussier Leroy
**KIFUNE** 01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand

**HINODE** 05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz

**JAPAN** 05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe

**JAPOYAKI** 05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz

**SHUN** 05 61 99 39 20
35, rue Bachelier

**SUSHI KAN** 05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS

**SUSHI OHISHI** 05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine

**SUSHIYA** 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou

**SUSHI YAKI** 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

### SOLLIES-VILLE

**BÔ SUSHI** 06 20 14 02 82
RN 97

## OUEST

### BIARRITZ

**LE SUSHI LAND** 05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria

### BORDEAUX

**CAFE JAPONAIS** 05 56 48 68 68
22, rue St Siméon

**LE KIMONO** 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart

**LE SHOGUN** 05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc

**MOSHI MOSHI** 05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue

### BREST

**HINOKI** 02 98 43 23 68
6 Rue des Onze Martyrs

### CAEN

**COSY SUSHI** 02 31 75 11 08
3 rue du Vaugueux

**MIYAKO** 02 31 34 77 83
13, rue St Michel

### CHALLANS

**OBJECTIF ZEN** 02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand

### CHARTRES

**SHOGUN** 02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gibert

### LA BAULE

**LE CAFE BOUILLU** 02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc

### LA ROCHELLE

**FUJIYAMA** 05 46 41 21 28
25 quai Gabut

### NANTES

**NOW SUSHI** 02 40 74 18 18
32 bis, rue Fouré

**TAÏ SHOGUN** 02 40 48 66 07
8 bis quai François Mitterrand

**TOKYO** 02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie

### QUIMPER

**ABALONE SUSHI** 02 98 64 38 91
17 Halle St François

### RENNES

**FUJI** 02 99 38 12 00
8, rue Derval
Contour de St Germain

**MIZUNA** 02 99 79 18 66
3 rue d'Argentré

**SAKURA** 02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis

**SIMPLY SUSHI** 02 99 78 18 33
2 rue Jules Simon

### SAINT-BRIEUC

**NIGUI SUSHI** 02 96 42 11 39
4 place du Guesclin

### SAINT-MALO

**TAKICHI** 02 23 18 28 29
5 rue Alphonse Thébault

**TAMPOPO** 02 99 40 87 53
5 place de la Poissonnerie

### SOTTEVILLE-LES-ROUEN

**WASABI** 02 35 63 41 82
34 bis Place de l'Hôtel de Ville

### SOUSTONS

**SUSHI NORI** 06.79.53.26.22
22 rue du 8 mai 1945

## EST

### ANNECY

**O SUSHI** 04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon

### CHAMBERY

**YAMAMO** 04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose

### DIJON

**SUSHI BAR** 03 80 50 06 56
7 rue Michelet



### GRENOBLE

**HOKKAIDO** 04 76 54 18 76
Rue Diodore Rahoult

**KYOTO** 04 76 54 08 91
1, place du Charmeyran (La Tronche)

**OSAKA** 04 76 43 26 49
1 rue Colbert

**SAPPORO** 04 76 85 02 45
64, cours Jean Jaures

**LE SAKÉ** 04 76 87 46 51
29 rue Condorcet

### LYON

**CHEZ FYFY** 04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers

**GOMAN ETSU** 04 78 39 31 91
11 rue Lanterne

**MATSURI** 04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie (1er)

**MATSURI** 04 37 24 74 90
109 cours Lafayette (6e)

**MATSURI** 04 72 85 06 36
60, rue de st Cyr

**NOBORU** 04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain

**SOLEIL LEVANT** 04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi

**SUSHIDO** 04 78 52 70 35
169 rue Cuvier

**SUSHI KING** 04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu

**SUSHI & SUSHIS** 06 11 07 24 24
49 Rue de Gerland

**TEPPANYAKI** 04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland

**CHEZ TERRA** 04 78 89 05 04
81 rue Du Guesclin

### SAINT ETIENNE

**KYOTO** 04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre

### METZ

**OSAKA METZ** 03 87 36 68 90
32 bis rue Dupond des Loges

### MULHOUSE

**TOKYO MULHOUSE** 03 89 54 11 18
102 rue de Bale

### REIMS

**MATSURI SUSHI** 03 26 86 10 10
9, rue de Chativesle

**TOKYO SARL** 03 26 85 93 46
61, place d'Erlon

### STRASBOURG

**FUJIYAMA** 06 19 60 02 12
19 rue des veaux

**MIKADO** 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim

**MOOZE** 03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune

### VITTEL

**LE COMPTOIR** 03 29 08 90 83
294 rue de Verdun

## NORD

### LILLE

**JOMON** 03 28 36 84 46
4 rue de la Rapine